

پاکستانی میٹھے کی ترکیبیں

کیک، حلوے، شیر خرمہ
آئس کریم، کھیر، کسڑڈ،
اور مٹھائیوں کی اردو ترکیبیں

www.iqbalkalmati.blogspot.com



» براؤنی فج آئس کریم «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

چاکلیٹ سوس آدھا کپ
چاکلیٹ ایسنس آدھا چائے کا چمچ
براؤنی دو ٹکڑے (کٹی ہوئی)

ایواپوریٹڈ ملک ایک کین
کنڈینسڈ ملک تین چوتھائی کین
کریم چار سو گرام (پھینٹی ہوئی)



ترکیب

ایواپوریٹڈ ملک کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ ڈبل ہو جائے۔

اب اسے کنڈینسڈ ملک، کریم، چاکلیٹ ایسنس اور چاکلیٹ سوس کے ساتھ فولڈ کر لیں۔

پھر اسے ایئر ٹائٹ کنٹینر میں چار گھنٹے کے لیے رکھیں، یہاں تک کہ وہ تھوڑی سیٹ ہو جائے۔

اب اسے نکال کر براؤنیز میں فولڈ کریں اور ٹھنڈا کر لیں، یہاں تک کہ وہ سیٹ ہو جائے۔

» انڈے کا حلوہ «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

انڈے چھ عدد
کھویا آدھا کلو
(چھوٹی الائچی چھ عدد (پسی ہوئی)
چینی دو پیالی
زردے کا رنگ تھوڑا سا
گھی یا تیل ڈیڑھ پیالی
(بادام اور پستے حسب ضرورت (باریک کٹے ہوئے)
چاندی کے ورق گارنش رکھئے



ترکیب

ایک بڑے پیالے میں انڈے پھینٹ لیں۔

اب ان انڈوں میں کھویا، دو پیالی چینی، زردے کا رنگ اور پسی ہوئی الائچی ڈال کر بلینڈر میں بلینڈ کریں۔

پھر اس میں تیل ڈال کر مکس کریں۔

اب اسے دیگچی میں ڈال کر خوب اچھی طرح بھون لیں۔

جب چھوٹے چھوٹے دانے بننے لگیں اور تیل الگ ہونے لگے تو ٹرے میں ذرا سی چکنائی لگا کر تیار حلوے کو پھیلا دیں۔

پھر اس میں حسب ضرورت باریک کٹے بادام اور پستے ڈال دیں۔

آخر میں چاندی کے ورق سے گارنش کر کے سرو کریں۔

» کھجور کا حلوہ «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

ناریل ایک پیالی
بسکٹ ایک پیکٹ
کریم دو پیالی

کھجور آدھا کلو
اخروٹ ایک پیالی
مارجرین چار کھانے کے چمچ
چینی آدھا پیالی



ترکیب

کھجور سے گٹھلی نکال کر کھجور کا گودا بنائیں اور ساتھ ہی اخروٹ باریک کاٹ کر رکھیں۔

اب دیگچی یا کڑاہی میں مارجرین کو ہلکا سا گرم کر کے اس میں کھجور کا گودا ڈال کر بھون لیں۔

جب وہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں چینی اور پسا ناریل شامل کر کے پانچ منٹ بھونیں۔

پھر بسکٹ کو چورا کر کے ملا دیں۔

ساتھ ہی اخروٹ بھی ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں۔

اب ایک تھالی میں ذرا سی چکنائی لگا کر اس میں حلوہ پھیلا کر جما دیں۔

اس کے بعد دو پیالی کریم کو اچھی طرح پھینٹ کر گاڑھا کریں اور حلوے پر پھیلائیں۔

آخر میں اوپر تھوڑے سے اخروٹ ڈال کر گارنش کر لیں اور چوکور ٹکڑے کاٹ کر سرو کریں۔

» بادامی شاہی ٹکڑے «

اجزا

گرم دودھ ایک کھانے کا چمچ
 کٹے بادام ایک کھانے کا چمچ
 کٹے پستے ایک کھانے کا چمچ
 کیوڑا ایک کھانے کا چمچ
 زعفران آدھا چائے کا چمچ

بریڈ دس سلائس
 فریش کریم ایک پیکنٹ
 چینی ایک سو پچاس گرام
 کھویا آدھا کپ
 دودھ ڈھائی کپ



ترکیب

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

بریڈ کے سلائسز کو چار ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اب گھی گرم کر کے انہیں گولڈن ہونے تک فرائی کریں اور انہیں تڑے میں رکھ دیں۔

زعفران اور چینی کو ایک کپ دودھ میں ملا کر فرائی کی ہوئی بریڈ پر ڈالیں۔

اب بچ ہوئے دودھ میں فریش کریم اور کھویا ڈال کر ایک منٹ تک بلینڈ کریں اور بریڈ پر ڈال کر دس منٹ چھوڑ دیں۔

اس کے بعد اوپر کٹے ہوئے بادام، کٹے پستے اور کیوڑا چھڑک کر پہلے سے گرم اوون میں ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر پندرہ منٹ تک بیک کر لیں۔

بادامی شاہی ٹکڑے تیار ہیں۔

کیک رس سرپرائز

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کیک رس آدھا کلو
پائن اپیل ایک ٹن
کنڈینسڈ ملک چار کھانے کے چمچ
کریم دو پیکٹ
کسٹرڈ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
دودھ آدھا لیٹر
کاسٹر شوگر دو کھانے کے چمچ
پائن اپیل سرپ ایک کپ
پائن اپیل جیلی ایک پیکٹ



ترکیب

پہلے کریم میں کنڈینسڈ ملک ڈال کر مکس کر لیں۔

اب پانی میں کسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر مکس کر لیں اور ایک برتن میں دودھ، کاسٹر شوگر اور مکس کسٹرڈ پاؤڈر ڈال کر پکالیں۔

اب ایک ٹرے میں کیک رس رکھ کر اس کے اوپر پائن اپیل سرپ ڈال دیں۔

اب اس ٹرے میں پائن اپیل اور کاسٹر پاؤڈر کا مکسچر ڈال دیں۔

اب اس کے اوپر کریم اور کنڈینسڈ ملک کا مکسچر ڈال دیں۔

اب اس پر پائن اپیل جیلی سجا کر سرو کریں۔

بادام، پستے تین کھانے کے چمچ
چاندی کا ورق حسب ضرورت

کھویا پانچ سو گرام
چینی ایک سو پچیس گرام
الائیچی پانچ عدد



ترکیب

ایک پین میں کھویا ڈال کر اس کو چار سے پانچ منٹ تک اچھی طرح پکالیں
اور چمچ چلاتیں رہے۔

اب اس میں چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں جب تک پگھل نہ جائے۔

اب اس میں الائیچی کے بیج ڈال کر پکائیں۔

پھر اس کو ٹھنڈا کر کے بادام، پستے اور چاندی کے ورق سے گارنش کر لیں۔

جم جائے تو اس کے پیسز کر کے سرو کریں۔

مینگو کیک

اجزا

کیک کے لیے:

بسکٹ حسب ضرورت
مکھن ایک کپ
ٹوپنگ کے لیے:
چائنا گراس دس گرام
پانی آدھا کپ
آئسنگ شوگر آدھا کپ
مینگو دو کپ (کیوبز)

مینگو پلپ تین کپ
چائنا گراس پچیس گرام
کریم دو کپ
دودھ ایک پاؤ
آئسنگ شوگر دو کپ
مکھن حسب ضرورت



ترکیب

کیک کی بیس کے لئے: بسکٹ اور مکھن کو چوپر میں ڈال کر مکس کر لیں۔
کیک کے لئے: پہلے ایک کپ پانی میں پچیس گرام چائنا گراس کو گھول لیں۔
پھر اس میں کریم، دودھ، آئسنگ شوگر اور مینگو پلپ ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔

اب ایک کیک کے سانچے کو مکھن سے گریسی کر لیں اور بیس میں بسکٹ والا آمیزہ سیٹ کر دیں۔

پھر اس میں کیک کا آمیزہ ڈال کر روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔

اب اس آمیزے کو فریزر میں ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔

ٹوپنگ کے لئے: چائنا گراس کو پانی میں گھول لیں۔

پھر اس میں آئسنگ شوگر اور مینگو کیوبز شامل کر کے مکس کر لیں۔

پھر کیک کو فریزر میں سے نکال کر ٹوپنگ ڈال دیں اور کیک واپس فریزر میں رکھ دیں۔

اب فریج سے کیک کو نکال کر سرو کریں۔

دودھ دُلا ری

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

دودھ ایک لیٹر	کریم ایک کپ	کھویا ایک پاؤ
چینی ایک کپ	ہری جیلی ایک پیکٹ	رنگین چم چم ایک سو گرام
سویاں آدھا کپ (اُبلی رنگین)	مکس فروٹ کوکٹیل ایک کپ	بادام، پستے ایک سو گرام
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ	خشک دودھ ایک کپ	



ترکیب

دودھ کو پکنے کے لیے رکھیں اور اس میں چینی اور سویاں ڈال دیں۔
 جب ایک سے دو اُبال آجائیں تو کارن فلور تھوڑے پانی میں گھول کر ڈالیں۔
 جب وہ گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔
 پھر اس میں خشک دودھ اور کریم شامل کر کے ٹھنڈا کر لیں۔
 اس کے بعد ہری جیلی اور مکس فروٹ کوکٹیل ڈال کر مکس کریں۔
 اب اسے دُش میں نکال کر اس پر کھویا، رنگین چم چم بادام اور پستے ڈال دیں۔

آخر میں اسے خوب ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

» کیلے کی آئس کریم «

اجزا

کیلے (بڑے)	دو عدد	آئسنگ شوگر	پچاس گرام
لیمن جوس	ایک ڈیزرٹ اسپون	وینلا ایسنس	آدھا چائے کا چمچ
دودھ	تین کھانے کے چمچ	گاڑھی کریم	0.14 لیٹر

دوانڈوں کی سفیدی



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

کیلے، لیمن جوس اور چینی کو بلینڈر میں ڈال کر مکس کر لیں۔ تاکہ ایک ملائم مکسچر بن جائے جس میں کوئی ڈالانہ ہو۔ وینلا ایسنس ملا دیں اور مکس کر لیں۔ اس مکسچر کو ایک پیالے میں انڈیل دیں اور اس میں پھینٹی ہوئی گاڑھی کریم ملا دیں۔ اس مکسچر کو کنٹینر میں رکھ دیں اور 35 منٹ کے لئے فریز کر لیں۔ انڈوں کی سفیدی کو پھینٹیں حتیٰ کہ وہ گاڑھی ہو جائے۔ پھر نیم فریز کی ہوئی آئس کریم مکسچر کو اس میں آہستگی سے پلٹا دیں۔ مکسچر کو واپس کنٹینر میں ڈال دیں۔ اور فریزر میں رکھ دیں حتیٰ کہ یہ جم جائے اور سرو کرنے کے لئے تیار ہو جائے۔

کٹ کیٹ چیز کیک

اجزا

ڈائجسٹو بسکٹس اڑھائی کپ (چورا کیے ہوئے) چیز کریم دو سو گرام
 مکھن چار اونس کرڈ چیز دو سو گرام
 انڈے تین عدد کریم بارہ اونس (پھینٹی ہوئی)
 چینی پانچ اونس کٹ کیٹ چاکلیٹ ڈیڑھ کپ
 جیلیٹن دو کھانے کے چمچ
 کریم چار اونس (پھینٹی ہوئی اور گارنش کے لیے)



ترکیب

بیس کے لیے: ایک پیالے میں ڈائجسٹو بسکٹس کو مکھن میں مکس کریں اور نو انچ کے کوز بوتل میں پھینٹ کر دس منٹ کے لیے ایک سو اسی ڈگری سینٹی پر بیک کر لیں۔

اب اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔

فلنگ کے لیے: ایک پین میں انڈے کی زردی اور پانچ اونس میں سے آدھی چینی کو پگائیں اور چمچ چلاتے رہیں۔

پھر اس میں حل کی ہوئی جیلیٹن کو مکس کر کے الگ رکھ دیں۔

اب ایک الگ پیالے میں چیز کریم اور کرڈ چیز کو ونیلا ایسنس کے ساتھ اچھی طرح پھینٹ لیں۔

پھر اسے انڈے والے مکسچر میں فولڈ کر دیں۔

اب کریم کو اتنا پھینٹیں کہ وہ اسٹف ہو جائے۔

پھر ایک پیالے میں انڈے کی سفیدی اور بچی ہوئی چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔

اب اسے تیار مکسچر میں ڈال کر ایک کپ کٹ کیٹ چاکلیٹ اور کریم کے ساتھ فولڈ کر لیں۔

پھر اسے بسکٹ بیس پر ڈال کر اچھی طرح ٹھنڈا کر لیں۔

آخر میں آدھا کپ کٹ کیٹ چاکلیٹ اور پھینٹی ہوئی کریم سے گارنش کر کے سرو کریں۔

» بلیک فوریسٹ کیک اسفنج «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

دودھ دو کھانے کے چمچ
میدہ ایک سو پچاس گرام
بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

انڈے کی زردی چھ عدد
کاسٹر شوگر ایک سو پچاس گرام
چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام



ترکیب

تمام خشک اجزاء میدہ، بیکنگ پاؤڈر، کاسٹر شوگر اور چاکلیٹ پاؤڈر کو ایک ساتھ ملا کر چھان لیں۔

انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ کر لیں۔

سفیدیوں کو بیٹر کی مدد سے فلفی ہونے تک اچھی طرح بیٹ کریں۔

اب انڈوں کی زردیوں کو تھوڑا تھوڑا بیٹ کرتے ہوئے سفیدیوں میں مکس کر لیں۔

اب خشک اجزاء کو دو دو چمچ کرتے ہوئے انڈوں میں بیٹر کی مدد سے اچھی طرح فولڈ کریں۔

پھر دودھ شامل کر دیں۔

پھر ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر بیس منٹ کے لئے بیک کر لیں۔

کیک سرو کرنے سے ایک دن پہلے بیک کر کے رکھ لیں۔

چاول آدھا کپ
دودھ دو لیٹر
کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
پستے حسبِ ضرورت
بادام حسبِ ضرورت

قلا قند کا چورہ حسبِ ضرورت
پستے، بادام اور چاندی کا ورق سجاوٹ کے لیے
چھوٹی الائچی حسبِ ضرورت
چینی حسبِ ضرورت



ترکیب

چاولوں کو دھو کر پندرہ منٹ کے لیے بھگو دیں۔

دیگچی میں دودھ ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکائیں۔

اس میں بھیگے چاول، چھوٹی الائچی اور چینی ڈال کر پکاتے رہیں۔

ساتھ ہی چمچ بھی چلاتے رہیں۔

تمام چیزیں اچھی طرح یک جان ہو جائیں تو چولہا بند کر دیں۔

پندرہ منٹ تک ٹھنڈا ہونے کے بعد کنڈینسڈ ملک بھی شامل کر دیں۔

ساتھ ہی تھوڑے سے پستے بادام ڈال کر مکس کریں اور مٹی کے تسلیے میں ڈال کر جمے دیں۔

پھر اس پر قلاقند کا چورہ کر کے ڈالیں۔

آخر میں اسے پستے، بادام اور چاندی کے ورق سے سجا کر پیش کریں۔

گاجر کا زردہ

اجزا

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

(چاول آدھا کلو (اُپلے ہوئے)
گاجر کش کی ہوئی تین عدد درمیانی
چینی آدھا کلو
دودھ آدھی پیالی
کھویا آدھی پیالی
پستے آدھی پیالی
(ناریل حسب پسند (کش کیا ہوا
کوکنگ آئل آدھی پیالی



ترکیب

گاجر کو فرائنگ پین میں پھیلا کر رکھیں اور درمیانی آنچ پر پکاتے ہوئے اس کا پانی خشک کرلیں۔

چاول، گاجر اور چینی کو دو حصوں میں تقسیم کریں۔

پین میں دو سے تین کھانے کے چمچ 3- کوکنگ آئل ڈالیں۔

اس میں ایک تہہ چاول کی، ایک گاجر کی اور ایک تہہ چینی کی، اوپر سے دو کھانے کے چمچ دودھ ڈالیں۔

اسی عمل کو دوبارہ دہرائیں۔

توے پر رکھ کر شروع میں تین سے چار منٹ آنچ درمیانی رکھیں پھر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ دم پر رکھ دیں۔

چولہے سے اتار کر اس میں کوکنگ آئل ڈال کر پانچ منٹ ڈھک کر رکھیں۔

سجاوٹ: اچھی طرح ملا کر ڈش میں نکالیں اور ناریل، پستے اور کھویا چھڑک دیں۔ گرم گرم گاجر کے زردے کا سردیوں میں لطف اٹھائیں۔

» آئس کریم سوفلے «

اجزا

لیموں کا رس حسب ضرورت

پائن اپیل ایک کپ

چیریز گارنش کے لئے

پانی ایک کپ

ونیلا آئس کریم آدھا لیٹر

فریش کریم دو سو گرام

پائن اپیل جیلی ایک پیکٹ

جیلیٹن ایک کھانے کا چمچ

پائن اپیل سیرپ آدھا کپ



ترکیب

پائن اپیل جیلی کو ایک کپ پانی میں حل کرلیں۔

جیلیٹن کو پائن اپیل سیرپ میں حل کریں اور جیلی میں شامل کر دیں۔

ونیلا آئس کریم اور ایک سو گرام فریش کریم کو پھینٹ لیں۔

پھر اسے جیلی، لیموں کا رس اور پائن اپیل کے ساتھ مکس کریں اور ایک سرونگ پیالے میں نکال لیں۔

اب اسے سیٹ ہونے کے لیے فریزر میں رکھیں۔

ایک سو گرام فریش کریم اور چیریز سے گارنش کر لیں۔

دودھ ایک لیٹر	چھوہارے آٹھ عدد
سویاں ایک پیالی (باریک توڑی ہوئی)	پستے پندرہ عدد (چھلے اور باریک کٹے ہوئے)
چینی دو پیالی	بادام دس سے بارہ عدد (چھلے اور باریک کٹے ہوئے)
لونگ دو عدد	گھی دو کھانے کے چمچ
الانچی چھ عدد (باریک کچلی چھوئی)	کنڈینس ملک آدھا ٹن



ترکیب

- چھوہاروں کی گٹھلیاں نکال کر چار ٹکڑے کر لیں۔
- ایک دیگچی میں گھی ڈال کر الانچیاں اور لونگ ڈال دیں۔
- جب خوشبو آنے لگے تو سویاں ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔
- پھر سویاں نکال کر چھوہارے، پستے اور بادام ڈال دیں اور تَل کر نکال لیں۔
- اب دیگچی نیچ اتار کر پانچ منٹ کے لیے ٹھنڈا کریں اور دودھ ڈال دیں۔
- اس کے بعد چینی ڈال کر تھوڑی دیر کے لیے پکالیں۔

جب چینی حل ہو جائے تو سویاں ڈال کر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے کنڈینس ملک شامل کریں اور تمام تر میوہ ڈال کر سرو کریں۔

» ٹوٹی فروٹی آئسکریم «

اجزا

آئسکریم پاؤڈر دوکھانے کے چمچ
کریم چار کھانے کے چمچ
انڈے دو عدد

دودھ ایک لیٹر
چینی ایک سو پچیس گرام
گاجر کا مربہ پچاس گرام
کشمش پچاس گرام
(پستہ دس عدد (باریک کاٹ لیں

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com



ترکیب

گاجر کا مربہ چھوٹے چھوٹے باریک ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

انڈوں کی زردیاں ایک کپ میں ڈال کر اچھی طرح پھیٹیں دودھ کو گرم کر کے
آئسکریم پاؤڈر اور انڈے کی زردیاں ڈال کر دو منٹ پھیٹیں اور ٹھنڈا
کر لیں۔

اب انڈے کی سفیدی اتنی پھیٹیں کہ جھاگ ہو جائیں۔

اب دودھ میں کشمش ، پستہ ، گاجر کا مربہ ، چینی ، انڈے کی سفیدیاں اور
کریم ملا کر پھیٹیں اور سانچے میں ڈال کر جمالیں۔

نوٹ: آئس کریم بناتے وقت اس بات کا خیال رکھیں کہ جب آپ اس کو
سانچے میں ڈال کر فریزر میں رکھیں تو ہر پندرہ منٹ کے بعد نکالیں۔

اور اچھی طرح پھیٹیں اس طرح آئسکریم سخت نہیں ہونے پائے گی۔ نرم ہی
رہے گی اور اس کا ذائقہ بھی برقرار رہے گا۔

ایک چائے کا چمچ ونیلا ایسنس
دو عدد انڈے
(بیس کے اجزا)
پندرہ عدد بادام
(آدھا کپ (موٹے پسے ہوئے بادام
پچیس گرام مکھن

ایک سو گرام مکھن
پچھتر گرام چینی
پچھتر گرام میدہ
پچیس گرام پسے ہوئے بادام
آدھا کپ کھویا
ایک کھانے کا چمچ شہد
ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر



ترکیب

پچیس گرام مکھن سے ٹن کو اچھی طرح گریس کر لیں۔

اب اس پر موٹے پسے ہوئے بادام چھڑک دیں۔

ثابت بادام اوپر سجا دیں۔

کیک کی ترکیب) مکھن اور چینی شہد کے ساتھ اچھی طرح پھینٹ لیں۔
ایک ایک کر کے انڈا شامل کر لیں۔

ونیلا ایسنس اور کھویا بھی ڈال دیں۔

میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان لیں اور بادام ڈال کر مکس کر لیں۔

اس میں آمیزے کو پھینٹے ہوئے مکھن اور انڈے والے آمیزے میں مکس کر لیں۔

تیار کئے ہوئے ٹن پر ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے اوون میں رکھ کر بیک کر لیں۔
((اوون ایک سو اسی ڈگری پر گرم کر لیں

» کیوی آئس کریم «

اجزا

سیب چار عدد (درمیانے، چھلکا اترے ہوئے)
ریڈ سنامون کینڈیز ایک تھائی کپ
پانی آدھا کپ
لائٹ کارن سیرپ ایک کپ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com



ترکیب

سب سے پہلے بلینڈر یا فوڈ پروسیسر میں کیوی پھل اور اورنج جوس کی پیوری بنالی جائے۔

اسے ایک طرف رکھ دیں اور ایک بڑے پیالے میں انڈوں کی زردیاں اور چینی ملا کر پھینٹ لی جائے کہ یہ اچھی طرح سے گاڑھی ہو جائے۔

اس کے بعد پیوری کٹے ہوئے اس آمیزے میں پھینٹی ہوئی کریم، ونیلا ایسنس کریم بنانے کے لئے کنسٹر کو آئس کریم میکر یا فریزر میں لگا دیا جائے۔

نیز یہ کہ کیوی ایک لذیذ ترین پھل اور یہ براعظم آسٹریلیا کے ممالک میں کثرت سے پایا جاتا ہے۔

اس سے نہایت لذیذ ترین آئس کریم تیار ہوتی ہے۔

» آئس کریم سوفل «

اجزا

فریش کریم دو سو گرام
لیموں کا رس حسب ضرورت
پائن اپیل ایک کپ
چیریز گارنش کے لئے

پائن اپیل جیلی ایک پیکٹ
جیلیٹن ایک کھانے کا چمچ
پائن اپیل سیرپ آدھا کپ
پانی ایک کپ
ونیلا آئس کریم آدھا لیٹر



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پائن اپیل جیلی کو ایک کپ پانی میں حل کرلیں۔

جیلیٹن کو پائن اپیل سیرپ میں حل کریں اور جیلی میں شامل کر دیں۔

ونیلا آئس کریم اور ایک سو گرام فریش کریم کو پھینٹ لیں۔

پھر اسے جیلی، لیموں کا رس اور پائن اپیل کے ساتھ مکس کریں اور ایک سرونگ پیالے میں نکال لیں۔

اب اسے سیٹ ہونے کے لیے فریزر میں رکھیں۔

ایک سو گرام فریش کریم اور چیریز سے گارنش کر لیں۔

گاجر کا حلوہ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

چینی دو سو پچاس گرام یا حسبِ ذائقہ
الائیچی چند دانے
بادام حسبِ ضرورت
(ايلے انڈے دو (سلائس)

گا جر ایک کلو
دودھ دو کلو
گھی ایک پائو
ملائی ایک پائو



ترکیب

گاجرین کدوکش کر کے کڑاہی میں ڈالیں' ساتھ دودھ بھی ڈال دیں اور اتنا پکائیں کہ دودھ خشک ہو جائے اور گاجرین گل جائیں۔

پھر گھی ڈال کر بھون لیں۔ اور ملائی ڈال کر بھونیں۔ اس کے بعد چینی شامل کریں اور مسلسل چمچ چلاتے ہوئے پکائیں کہ چینی کا پانی خشک ہو جائے۔

آخر میں الائیچی اور بادام ڈال کر اُتار لیں اور ايلے انڈوں کے سلائس سے سجا کر پیش کریں۔

گووند	ایک سو پچیس گرام	تین سو پچھتر گرام گیہوں کا آٹا
گڑ	سات سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام سو جی
پسا کھوپرا	دو سو پچاس گرام	پچیس گرام سونف
		پینتیس عدد چھوٹی الائچی
		آدھا کلو اصلی گھی



ترکیب

گیہوں کے آٹے میں سو جی ملا کر الگ رکھ دیں۔

گرائنڈر میں سونف اور پینتیس عدد چھوٹی الائچی ڈال کر باریک پس لیں۔

ایک برتن میں اصلی گھی کی آدھی مقدار یعنی دو سو پچاس گرام گرم کر لیں۔

اس میں گووند ڈال کر اچھی طرح فرائی کر لیں۔

پھر فرائی کی ہوئی گووند کو پین سے نکال کر کوٹ لیں۔

اب پین میں بچ ہوئے گھی میں سو جی اور آٹے کا آمیزہ ڈال کر ہلکی آنچ پر دس منٹ تک بھوئیں۔

دوسرے برتن میں بقیہ دو سو پچاس گرام گھی گرم کریں۔

اس میں گڑ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ مسلسل چمچہ چلاتے رہیں کہ گڑ گھل جائے۔

آمیزے میں بلبیل بننے لگیں تو چولہے سے ہٹا کر سو جی اور آٹے کا بھنا ہوا آمیزہ شامل کر دیں۔

ساتھ ہی اس میں کوئی ہوئی گووند، ایک سو پچیس گرام پسا کھوپرا اور الائچی کا پسا ہوا آمیزہ ڈال کر مکس کریں۔

اس آمیزے کو گریس کی ہوئی ٹرے میں ڈال کر جمنے کے لیے چھوڑ دیں۔

اوپر سے بقیہ کھوپرا اور الائچی کا بقیہ آمیزہ ڈال کر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اسٹرابیری ڈیلاٹ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

چینی آدھا کپ
بادام ایک سو گرام
(چینی ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)
جیلیٹن پاؤڈر دو چائے کے چمچ

اسٹرابیری دو سو پچاس گرام
ڈیری کریم دو سو پچاس گرام
کنڈینسڈ ملک آدھا کپ
اسٹرابیری جیلی ایک پیکت
اسٹرابیری ایسنس چند قطرے



ترکیب

چینی کو فرائی پین میں ڈال کر پکالیں اور اسٹیل کی پلیٹ کو کریس کر لیں۔

اس میں کیریمل پھیلا کر بادام ڈال دیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو کوٹ لیں۔

پھر ایک برتن میں کریم، نیم گرم پانی میں گھلی ہوئی جیلیٹن پاؤڈر، ایسنس، کنڈینسڈ ملک اور جیلی ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹ لیں۔

اب اسٹرابیری کو سلائس میں کاٹ کر اور اس پر پسی ہوئی چینی ڈالیں۔

اس کے بعد سرونگ ڈش میں پہلے اسٹرابیری ڈالیں۔

اوپر سے پھیٹا ہوا آمیزہ ڈالیں اور اوپر سے کٹا ہوا کیریمل ڈالیں اور آدھے گھنٹے کے لیے فریز کر دیں۔

» کیاچینو مفنر «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کافی پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
مکھن آدھا کپ (پگھلا ہوا)
انڈا ایک عدد (پھینٹا ہوا)
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
چاکلیٹ چپس تین چوتھائی کپ
چاکلیٹ ایک کپ (کٹی ہوئی)

میدہ دو کپ
چینی تین چوتھائی کپ
بیکنگ پاؤڈر اڑھائی چائے کے چمچ
دار چینی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
نمک آدھا چائے کا چمچ
دودھ ایک کپ



ترکیب

ایک پیالے میں میدہ، چینی، بیکنگ پاؤڈر، دار چینی اور نمک ڈال کر مکس کریں۔

الگ سے دودھ میں کافی پاؤڈر گھول لیں اور ساتھ ہی اس میں مکھن، انڈا اور ونیلا ایسنس بھی شامل کر دیں۔

اس کے بعد میدے اور کافی والے دونوں آمیزوں کو ملا دیں، یکجان ہو جائے تو چاکلیٹ چپس ڈال کر فولڈ کر لیں۔

اب تیار بیٹر کو مفن کے سانچوں میں بھر کے ایک سو نوے ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں سترائے سے بیس منٹ تک بیک کریں۔

آخر میں چاکلیٹ کو پگھلا کر تیار مفن پر چھڑکی دیں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

﴿ کوکونٹ سویاں بالز ﴾

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
روز گرین ایسنس چند قطرے
کوکونٹ حسب ضرورت

کوکونٹ ایک کپ (کٹا ہوا)
سویاں ایک پیکٹ
مکھن دو سو گرام
الائیچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ



ترکیب

ایک پین میں مکھن میں سویاں ڈال کر فرائی کر لیں اور اچھی طرح بھون لیں۔

اب اس میں کوکونٹ ڈال کر پکالیں۔

پھر الائیچی پاؤڈر اور کنڈینسڈ ملک اور روز گرین ایسنس ڈال کر پکائیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو اس کو نیم ٹھنڈا کر لیں اور چھوٹے چھوٹے بال شکل بنا لیں اور کوکونٹ میں رول کر لیں اور سرو کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

دودھ ایک لیٹر	براؤن شکر ایک کپ
چاول ایک کپ	چھوٹی الائچی ایک کھانے کا چمچ
زعفران ایک چوتھائی کھانے کا چمچ	بادام ایک چوتھائی کپ
گھی ایک کھانے کا چمچ	پستے ایک تھائی کپ
دار چینی ایک ٹکڑا	چاندی کے ورق سجانے کے لئے



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پین میں گھی کو اچھی طرح گرم کریں۔
 پھر اس میں دار چینی، شکر اور چھوٹی الائچی ڈال کر فرائی کریں۔
 پھر اس میں دودھ ملائیں۔
 پھر اس میں چاول اور زعفران ڈال کر پکائیں۔
 چولہا بند کر کے آدھی مقدار پستے اور بادام کی شامل کر دیں۔

پھر دوبارہ ہلکی آنچ پر پکائیں اور پلیٹر میں نکال کر چاندی کے ورق، باقی پستے اور بادام سے سجائیں اور سرو کریں۔

» سویوں کی کھیر «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

گھی تین چھٹانک
بادام کی گری ایک چھٹانک
پستہ چوتھائی چھٹانک
چھوارے آٹھ، دس

باریک سویاں آدھا پاؤ
دودھ دو کلو
چینی ایک پاؤ یا حسب پسند
الائیچی چند دانے
کیوڑہ کھانے کے چار چمچ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

گھی میں الائیچی کو کڑکرائیں اور اس میں سویاں ڈال کر سرخ کر لیں۔

دودھ میں چھوارے ڈال کر پکائیں۔ یہاں تک کہ وہ سوکھ کر ڈیڑھ کلو رہ جائے۔

اب یہ دودھ سوویوں کے اوپر ڈال دیں اور ساتھ ہی چینی ڈال کر پکنے دیں۔

یہاں تک کہ دودھ سوکھ جائے اور کھیر کی طرح ہو جائے تو دُش میں نکالیں اور اوپر سے بادام اور پستہ باریک کاٹ کر ڈال دیں۔

شیر خرمہ اسی کا نام ہے، فرق صرف یہ ہے کہ اس میں دودھ کو زیادہ خشک نہیں کرنا چاہیے۔

چاکلیٹ کیک

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

نمک ایک چٹکی	چاکلیٹ کیک
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ	کوکو پاؤڈر آدھا کپ
دودھ تین سے پانچ کھانے کے چمچ	انڈے دو عدد
آئسنگ بنانے کیلئے	پسی چینی تین چوتھائی کپ
کوکو پاؤڈر دو کھانے کے چمچ	میدہ سوا کپ
مکھن تیس گرام	مکھن ایک سو پچاسی گرام
آئسنگ شوگر ایک کپ	بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
نیم گرم دودھ دو کھانے کے چمچ	بیکنگ سوڈا ایک چائے کا چمچ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ	دہی ایک چائے کا چمچ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

اوون کو 180 ڈگری پر پری ہیٹ کریں۔

ایک بائول میں مکھن اور چینی کو الیکٹرک بیٹر سے بیٹ کریں۔

ونیلا ایسنس اور آدھا جمج میدہ ڈالیں اور بیٹ کریں۔

بیٹ کرتے ہوئے انڈے شامل کریں۔

اب دہی ڈال کر مکس کریں۔

ایک الگ بائول میں سارے خشک اجزاء نمک، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا، کوکو پاؤڈر اور میدہ ملا لیں۔

اب یہ انڈے کے مکسچر میں ڈال کر مکس کر لیں۔ دودھ بھی مکس کر دیں۔

سارا مکسچر چکنائی لگے سائیچ میں ڈال دیں اور اوون میں رکھ کر 180 ڈگری پر چالیس سے پینتالیس منٹ بیک کریں۔

آئسنگ بنانے کیلئے: کوکو پاؤڈر، مکھن، آئسنگ شوگر، نیم گرم دودھ اور ونیلا ایسنس مکس کر لیں۔

کیک کو سائیچ سے نکال کر آئسنگ سے کور کر کے پیش کریں۔

» کوکونٹ میکرون کیک «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

میکرونز ٹوپنگ کے لئے:	مکھن آٹھ اونس
انڈے کی سفیدی چار عدد	چینی آٹھ اونس
چینی آٹھ اونس	انڈے چار سے پانچ عدد
کھوپرا چار اونس (پسا ہوا)	کھوپرا آٹھ اونس (پسا ہوا)
پیلا رنگ چند قطرے	میدہ تین اونس
کوکونٹ ایسنس دو قطرے	بیکنگ پاؤڈر ڈیڑھ چائے کا چمچ
	کوکونٹ ایسنس آدھا چائے کا چمچ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پین میں مکھن کو پھینٹیں اور اس میں چینی شامل کر کے مزید پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور کریمی ہو جائے۔
پھر اس میں انڈے، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر کو باری باری ڈال کر پھینٹ لیں۔
اب اس میں کھوپرا کو فولڈ کریں۔
پھر اسے آٹھ بائے نو انچ کے پین میں ڈال کر چالیس منٹ کے لیے ایک سو اسی ڈگری پر بیک کر لیں۔

پھر اسے نکال کر اس پر ٹوپنگ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

میکرونز ٹوپنگ کے لیے: ایک پین میں انڈے کی سفیدی، چینی، پسا کھوپرا، پیلا رنگ اور کوکونٹ ایسنس ڈال کر ہلکی آنچ پر پکا لیں۔

پھر اسے ہائپنگ بیگ میں بھر کر کیک پر ڈال کر ایک سو پچاس ڈگری پر بیس منٹ کے لیے دوبارہ بیک کریں۔

» والز فروزن اسٹرابری شارلٹ «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

اسپنج کیک ایک عدد (فنگرز کی شکل میں کٹا ہوا)
اسٹرابریز ایک کپ (سلائس کی ہوئی)
کریم ایک کپ
اسٹرابری آئس کریم حسب ضرورت
اسٹرابری سوس سرونگ کے لئے



ترکیب

ایک پیالے میں اسپنج کیک کو سیٹ کر کے اسٹرابری آئس کریم ڈال دیں۔

اب اسٹرابری اور کریم سے گارنش کر کے فریز کر دیں۔

پھر اسٹرابری سوس ڈال کر سرو کریں۔

» بنانا فرائٹرز «

اجزا

میدہ آدھا کپ
چینی ایک کھانے کا چمچ
تیل حسب ضرورت

کیلے دو عدد (کٹے ہوئے)
انڈے کی سفیدی دو عدد
کارن فلور دو سے تین کھانے کے چمچ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پیالے میں انڈے ڈال کر پھینٹ لیں۔

پھر اس میں کارن فلور، میدہ اور حسب ضرورت پانی ڈال کر مکس کر لیں۔

اب اس میں چینی ڈال کر مکس کر لیں۔

اب ایک پین میں تیل گرم لیں۔

پھر کیلوں کو مکسچر میں ڈپ کر کے فرائی کر لیں۔

اب ٹرے میں ڈال کر اسٹرابری اور آئس کریم کے ساتھ سرو کریں۔

» ماربل کیک «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

میدہ دو سو گرام
بیکنگ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
دودھ ایک کھانے کا چمچ
چاکلیٹ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ

مکھن دو سو گرام
چینی دو سو گرام
انڈے چار عدد
ونیلا ایسنس ایک کھانے کا چمچ



ترکیب

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔
اب اس میں ایک ایک کر کے چاروں انڈے ڈال کر بیٹ کر لیں۔
پھر ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کریں۔

بیکنگ پاؤڈر کو میدے میں ڈال کر مکس کر لیں۔
اب اس میدے کو بھی پیالے میں ڈال کر بیٹ کر لیں۔

اب آدھا بیٹر کو ٹرے میں ڈال دیں اور باقی بیچ ہوئے بیٹر میں چاکلیٹ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر بیٹ کر لیں۔

اب اس بیٹر کو پہلے بیٹر کے اوپر ڈال دیں۔

اب اس کو اوون میں ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر تیس منٹ تک بیک کر کے سرو کریں۔

» ایپل چیڈر مفن «

اجزا

ایپل سوس ایک کپ (تیار کیا ہوا)
تیل ایک چوتھائی کپ
بٹر ملک آدھا کپ
انڈا ایک عدد
بیکنگ پاؤڈر دو چائے کے چمچ
نمک آدھا چائے کا چمچ
دار چینی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
چیڈر چیز تین چوتھائی کپ

ایپل سوس کے لئے:
سیب تین عدد (چھلے اور کدوکش کئے ہوئے)
پانی دو کپ
براؤن شوگر دو کھانے کے چمچ
وائٹ شوگر دو کھانے کے چمچ
دار چینی دو ٹکڑے
مفن کے لئے:
میدہ ڈیڑھ کپ
چینی ایک چوتھائی کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایپل سوس کے لئے: ایک سوس پین میں سیب، پانی، براؤن شوگر، وائٹ شوگر اور دار چینی ڈال کر پکائیں، یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔

مفن کے لئے: ایک پیالے میں میدہ، نمک، چینی، بیکنگ پاؤڈر اور پسی دار چینی کو چھان لیں۔

اب اس میں ایپل سوس، تیل، بٹر ملک، انڈا اور چیڈر چیز کو ایک ایک کر کے ڈالیں اور لکڑی کے چمچ سے اچھی طرح مکس کر لیں۔

خیال رہے کہ اس میں بیٹر نہ چلائیں۔

مفن ٹرے کو گریس کر کے لائن کر لیں۔

اب اس پر لائنر لگا کر بیٹر ڈالیں اور ایک سو اسی ڈگری سینٹی پر بیس منٹ کے لئے بیک کر لیں۔

سوویوں کی قلفی

اجزا

دودھ دو لیٹر
باریک سویاں ایک پیالی
پسی ہوئی الائچی دو چائے کے چمچ
کارن فلور دو کھانے کے چمچ
چاول کا آٹا دو کھانے کے چمچ
قلاقند ایک کپ
چینی دو کپ
(پستہ بادام حسب ذائقہ) کرش کئے ہوئے



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

سب سے پہلے سوویوں کو اُبال لیں اب بلینڈر میں ڈال کر پیس لیں۔

آدھا کپ ٹھنڈے دودھ میں کارن فلور اور چاول کا آٹا گھول لیں۔

بقیہ دودھ کو دیگچی میں ڈال کر گرم ہونے کے لئے رکھیں چینی بھی شامل کر دیں۔ جب ابل اُجائے تو سویاں شامل کر کے دس منٹ ہلکی آنچ پر پکے دیں۔

اب اس میں کارن فلور اور چاول کے آٹے والا دودھ ڈال کر پھینٹیں گاڑھا ہو جائے تو بادام پستہ اور الائچی ڈال دیں۔

قدرے ٹھنڈی ہو جائے تو قلاقند بھی ملا دیں اور جمالیں۔

آئس کریم کی طرح اگر آپ نے تیلیوں کے ساتھ جیسے قلفی ملتی ہے ویسے بنائیے تو اس کے لئے آپ کو قلفیوں کا سانچہ درکار ہو گا۔

تیار شدہ آمیزے کو قلفیوں کے سانچے میں ڈال کر ہر سوراخ میں ایک تیلی رکھ دیں اب اس کے اوپر سانچے کا ڈھکنا دیں۔ اور چاروں طرف سے آٹے سے بند کر دیں۔

اب ایک بڑے میٹکے میں بہت سی برف کوٹ کر ڈالیں اور اس کے اندر یہ

» گولڈن بناناں «

اجزا

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

تیل تلنے کے لیے
چینی ایک کپ
پانی دو کپ
چینی گارنشک کے لیے (پسی ہوئی)

کیلے چار عدد (تھوڑے کچے)
لیموں ایک عدد
براؤن شوگر ایک چھٹانک
انڈے دو عدد
میدہ آدھا چھٹانک



ترکیب

کیلے چھیل کر درمیان سے لمبائی میں کاٹ کر دو ٹکڑے کرلیں۔

ان ٹکڑوں پر لیموں کا رس چھڑک دیں۔

ایک پیالے میں انڈے پھینٹیں۔

میدہ چھان کر اس میں اچھی طرح مکس کر کے گاڑھا بیٹر تیار کرلیں۔

اب اس آمیزے میں براؤن شوگر شامل کرلیں۔

فرائی پن میں تیل گرم کریں۔

کیلے کے ٹکڑے بیٹر میں ڈبوکر گرم تیل میں سنہری ہونے تک تلیں۔

پھر کیلوں کو نکال کر نشو پیپر پر رکھ دیں تاکہ زائد تیل جذب ہو جائے۔

دو کپ پانی میں چینی ڈال کر شیرا تیار کرلیں۔

اب ان کیلوں کو چینی کے شیرے میں ڈالتے ہی نکال لیں۔

ٹھنڈے ہونے پر پسی ہوئی چینی چھڑک دیں۔

مزے دار گولڈن بنانا چائے کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: یہ دُش ٹھنڈی یا گرم دونوں صورتوں میں کھائی جاسکتی ہے۔

چنے کی دال کا حلوہ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

خشک دودھ دو پیالی
(اخروٹ حسب ضرورت) (باریک کٹے ہوئے
کھویا حسب ضرورت
(بادام دس عدد) (باریک کٹے ہوئے
(پستے پندرہ عدد) (اُبلے اور باریک کٹے ہوئے

چنے کی دال ڈیڑھ کپ
گھی اڑھائی پیالی
چینی ایک چائے کا چمچ
چھوٹی الائچی اٹھ عدد
چینی اڑھائی کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پہلے چنے کی دال نیم گرم پانی میں سے دھو کر دوبارہ نیم گرم پانی میں ڈال کر اُبال لیں۔

جب وہ گل جائے تو اسے ٹھنڈا کر کے چوپر میں پیس لیں۔

اب کڑاہی میں گھی یا تیل گرم کر کے ایک چائے کا چمچ چینی کے ساتھ پسی ہوئی چھوٹی الائچی فرائی کریں۔

جب خوشبو آنے لگے تو اس میں دال شامل کر کے خوب اچھی طرح بھونیں اور براؤن ہونے پر اس میں اڑھائی کپ چینی ڈال دیں۔

چینی کا شیرہ الگ ہونے لگے تو اس میں خشک دودھ اور باریک کٹے اخروٹ شامل کر کے اچھی طرح بھون لیں۔

پھر تیل الگ ہونے پر تیار حلوے کو ایک بڑی ڈش میں تھوڑی چکنائی لگا کر پھیلا کر رکھیں۔

آخر میں کھویا، باریک کٹے بادام اور اُبلے اور باریک کٹے پستے ڈال کر مزے دار چنے کی دال کا حلوہ سرو کریں۔

چوکو والنٹ کیک

اجزا

ادھا کپ	دو سو گرام مکھن
ایک کپ چیریز	چار عدد انڈے
ایک کپ پودینہ	دو چائے کے چمچ ونیلا
ایک سو پچاس گرام کوکنگ چاکلیٹ	ساڑھے تین کھانے کے چمچ
دو کھانے کے چمچ مکھن	دو سو گرام میدہ
دو کھانے کے چمچ گولڈن سیرپ	دو چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر
	تین کھانے کے چمچ دودھ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

مکھن میں چینی بیٹ کریں۔

پھر ایک ایک کر کے انڈے مکس کریں۔

اب دودھ ڈال کر بیٹ کریں اور تمام خشک اجزا کو مکس کر کے بیٹ کریں۔

ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر پینتیس سے چالیس منٹ بیک کریں۔

ٹھنڈا ہونے پر ٹوپنگ ڈال کر دس منٹ فریج میں رکھ دیں۔

ایک لیس ونیلا کیک

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کنڈینسڈ ملک چودہ اونس
پانی یا کینو کا جوس ایک کپ
سرکہ دو کھانے کے چمچ
ونیلا ایسنس دو کھانے کے چمچ
مکھن آدھا کپ (پگھلا ہوا)

میدہ اڑھائی کپ
کارن فلور ایک چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر دو چائے کے چمچ
بیکنگ سوڈا ایک چائے کا چمچ
نمک ایک چوتھائی چائے کا چمچ
چینی دو کھانے کے چمچ



ترکیب

ایک پیالے میں میدہ، کارن فلور، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا اور نمک ڈال کر مکس کریں اور چینی شامل کرلیں۔

اب درمیان میں جگہ بنا کر کنڈینسڈ ملک، پانی یا کینو کا جوس، سرکہ، پگھلا مکھن اور ونیلا ایسنس ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے وسک کرلیں۔

اب کیک پین کو گریس کر کے بیٹر ڈال دیں اور ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس منٹ کے لیے بیک کرلیں اور وائر ریک پر ٹھنڈا کرلیں۔

سوچی اور ناریل کی ٹکڑی

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

الانچی تین چوتھائی چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
خشک دودھ ایک کپ
ناریل تین کھانے کے چمچ (کٹا ہوا اور ٹوپنگ کے لیے)

سوچی ایک کپ
ناریل آدھا کپ (پسا ہوا)
پانی آدھا کپ
چینی ایک کپ
گھی آدھا کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

شیرہ کے لیے: پانی اور چینی کو ملا کر شیرہ بنالیں، یہاں تک کہ وہ تار کا شیرہ تیار ہو جائے۔

پھر گھی گرم کر کے اس میں ہری الانچی کو سوچی کے ساتھ ہلکی آنچ پر دس منٹ کے لیے فرائی کریں۔

اب اس میں تیار شیرہ شامل کر دیں۔

پھر فوراً اس میں خشک دودھ اور پسا ناریل ڈال کر تیزی سے مکس کریں۔

اب مکسچر کو جلدی سے گریس کی ہوئی ٹرے میں ڈالیں اور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

پھر اسے کٹے ہوئے ناریل سے گارنش کریں اور سیٹ ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔

﴿ گلاب جامن ﴾

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کھویا آدھا کلو	سوجی تین کھانے کے چمچ	چاندی کے ورق
انڈہ ایک عدد	گھی تلنے کے لئے + دو کھانے کے چمچ	بادام اور پستے سجانے کے لئے
چینی ایک کھانے کا چمچ	شیرے کے لئے: چینی آدھا کلو	
میدہ تین کھانے کے چمچ	پسی ہوئی الائچی آدھا چائے کا چمچ	
پانی دو پیالی	یکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ	



ترکیب

ایک پیالے میں گلاب جامن کے تمام اجزاء ملا کر آٹا کی طرح گوندھ لیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی بالز بنالیں۔

کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں گلاب جامن سنہری رنگ آنے تک تلیں۔

دیگچی میں شیرے کے اجزاء ڈال کر گاڑھا شیرہ تیار کریں اور چولہا بند کر کے لئے چھوڑ (Mins) تلی ہوئی گلاب جامن شیرے میں ڈال کر تیس منٹ (30) دیں۔

جب گلاب جامن شیرہ جذب کرلیں تو دُش میں نکال لیں۔

انہیں چاندی کے ورق، بادام اور پستے سے سجا کر پیش کریں۔

» مینگو آئس کریم «

اجزا

فریش کریم دو کپ (پھینٹی ہوئی)
آم کے ٹکڑے دو کپ
مینگو ایسنس آدھا چائے کا چمچ

ایوا پوریٹڈ ملک ایک ٹن
کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
مینگو پیوری ڈیڑھ کپ



ترکیب

ایوا پوریٹڈ ملک کو چھ گھنٹے کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔

اب اسے اتنا پھینٹ لیں کہ وہ ڈبل ہو جائے۔

پھر اس میں کنڈینسڈ ملک مکس کر دیں۔

اب اس میں مینگو پیوری، فریش کریم، آم کے ٹکڑے اور مینگو ایسنس شامل کر کے فولڈ کر لیں۔

پھر اسے ایئر ٹائٹ کنٹینر میں ڈال کر فریزر میں سیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔

» بلیک فاریسٹ کیک «

اجزا

کنڈینسڈ ملک ایک کپ
کریم ایک پیکٹ
فروٹ کوکٹیل حسب ضرورت
چوکو چپس ایک کپ
کوکونٹ پاؤڈر آدھا کپ
چاکلیٹ سیرپ آدھا کپ
چاکلیٹ بار آدھا کلو

چینی ڈیڑھ سو گرام
انڈے پانچ عدد
کوکو پاؤڈر تین کھانے کے چمچ
میدہ ایک سو پچاس گرام
ونیلا ایسنس دس ملی لیٹر
دودھ ایک کپ
مکس فروٹ ایک ٹن



ترکیب

ایک پیالے میں چینی اور انڈوں کو بیٹ کر لیں۔

پھر اس میں کوکو پاؤڈر اور میدہ ڈال کر دو منٹ کے لیے بیٹ کر لیں۔

اب مولڈ رنگ کے نیچے بیکنگ پیپر لگا کر اس مکسچر کو ڈال دیں۔

اب اس کو اوون میں رکھ دیں۔

جب پکائیں تو اسپنج کے اوپر کا حصہ کاٹ کر ایک طرف رکھ دیں اور پھر درمیان سے بھی کاٹ کر ایک طرف رکھ دیں۔

اب ایک پیالے میں دودھ، مکس فروٹ اور کنڈینسڈ ملک ڈال کر اچھی طرح مکس کرنے کے بعد اس کو اسپنج کے اوپر لگا دیں۔

اب کریم کو اس کے چاروں طرف لگا دیں۔

اس کے بعد فروٹ کوکٹیل، چوکو چپس، کوکونٹ پاؤڈر اور چاکلیٹ سیرپ ڈال دیں۔

اب کدوکش کی مدد سے چاکلیٹ بار کو اس کے اوپر ڈال دیں اور اسپنج کا دوسرا حصہ اس پر رکھ دیں۔

اب دوبارہ دودھ، مکس فروٹ اور کنڈینسڈ کے مکسچر کو اس پر لگائے اور پھر کریم لگائے۔

پھر پائپنگ بیگ میں کریم ڈال کر اس سے سجا دیں اور سرو کریں۔

» کوکونٹ میکرون «

اجزا

دو کپ پسا کھوپرا
پانچ عدد انڈے کی سفیدی
ڈیڑھ کپ چینی
چند قطرے گلابی رنگ



ترکیب

ایک سوس پن میں انڈوں کی سفیدی، پسی چینی اور پسا کھوپرا ڈال کر پکائیں۔

اُبال آجائے اور آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو چولہا بند کر دیں۔

اس میں گلابی رنگ کے چند قطرے ڈال کر مکس کریں۔

اس آمیزے کو لکڑی کی بیس پر پھیلا کر ٹھنڈا ہونے دیں۔

بیکنگ ٹرے کو گریس کر کے تھوڑا سا میدہ چھڑک دیں۔

اب آمیزے میں ایک ایک چمچہ نکال کر مکرونز بنا لیں۔

آخر میں اسے ایک سو پچاس ڈگری تک گرم اوون میں تیس منٹ بیک کر لیں۔ کوکونٹ مکرونز تیار ہیں۔

چاکلیٹ کپ کیک

اجزا

بیکنگ پاؤڈر دو چائے کے چمچ
نمک ایک چوتھائی چائے کا چمچ
گرم پانی ڈیڑھ کپ
چاکلیٹ چیس تیس گرام
آئسنگ شوگر گارنش کے لیے

انڈا ایک عدد
کوکو پاؤڈر پچیس گرام
مکھن پچپن گرام
میدہ پچاسی گرام
کاسٹر شوگر ایک سو گرام
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ



ترکیب

کوکو پاؤڈر کو ایلے پانی میں ڈال کر اچھی طرح مکس ریں۔

پیلے میں مکھن اور چینی کو پھینٹیں پھر اس میں انڈا اور بیکنگ پاؤڈر شامل کر کے مزید پھینٹ لیں۔

اس کے بعد ونیلا ایسنس، کوکو پاؤڈر اور میدہ ڈال کر اسپچولا سے اچھی طرح مکس کریں۔

آخر میں چاکلیٹ چیس بھی ڈال دیں۔

اب اسے پیپر کپ میں رکھ کر اوون میں ایک سو ساٹھ ڈگری سینٹی گریڈ پر پندرہ سے بیس منٹ تک بیک کریں۔

آخر میں آئسنگ شوگر سے گارنش کر کے پیش کریں۔

» پائن اپل کریم کیک «

اجزا

اسپنج کے لئے:

انڈے چار عدد
کاسٹر شوگر چار اونس
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
میدہ چار اونس
بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
پائن اپل ایسنس ایک چائے کا چمچ

فلنگ کے لئے:

فروٹ سپر کیک کے لئے
کریم ایک کپ
پائن اپل ایک ٹن (کٹا ہوا)
فریش کریم گارنش کے لئے
پائن اپل رنگز گارنش کے لئے
چیری گارنش کے لئے



ترکیب

اسپنج کے لئے: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر بیٹ کر لیں، پھر اس میں وینلا ایسنس، پائن اپل ایسنس، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر فولڈ کر لیں۔

اب ایک نو انچ کے گریس پن میں بیٹر ڈال کر بیس سے پچیس منٹ کے لئے ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کر لیں اور واٹر ریک پر نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔

اب فلنگ کے لئے: جب کیک ٹھنڈا ہو جائے تو اس کو درمیان میں کاٹ کر فروٹ سپر ڈال دیں اور اسپنج کو گیلا کر لیں۔

پھر اس پر کریم اور پائن اپل ڈال کر دوسرا پیس رکھ دیں۔

اب اوپر فریش کریم، پائن اپل رنگ اور چیری کے ساتھ گارنش کر کے سرو کریں۔

» بادامی قلفی «

اجزا

میدہ دوکھانے کے چمچ
(بادام آدھا کپ (کرش کئے ہوئے

دودھ ایک کلو
زرده رنگ ایک چٹکی
چینی پونا کپ
چاول کا آٹا دو کھانے کے چمچ



ترکیب

دودھ کو اُبلانے کے لئے رکھیں جب گرم ہو جائے تو آدھا کپ نکال کر میدہ، زردہ رنگ اور چاول کا آٹا گھول کر جب دودھ اُبلنے لگے تو اس میں ڈال دیں۔

ساتھ ہی چینی بھی ڈال دیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو بادام ڈال کر ٹھنڈا کریں اور سافچ میں ڈال کر جمالیں۔

مزیدار بادامی قلفی تیار ہے۔

سوچی کا خشک حلوا

اجزا

سوچی	ایک پاؤ	چھوٹی الائچی	حسب ضرورت
گھی	آدھا پاؤ	پستہ بادام	حسب ضرورت
چینی	آدھا کلو		



ترکیب

سوچی کو گھی میں بھون کر لال کر لیں۔ چینی میں آدھ چھٹانک پانی ڈال کر چاشنی بنائیں۔ جب چینی گھل جانے تب بھنی ہوئی سوچی ڈال دیں اور جلدی جلدی چمچ چلائیں۔ پھر کسی چکنے تھال میں پھیلا دیں اور اوپر میوے چھڑک دیں۔ گرم گرم حالت میں ہی نمکڑیاں ڈال دیں۔ سوچی کا خشک حلوہ کھانے میں بہت مزیدار ہوتا ہے۔

» بلیک فورسٹ ٹرائفل «

اجزا

آئسنگ شوگر حسب ضرورت
چاکلیٹ ساس حسب ضرورت

چیریز ایک ٹن
براؤنیز چار عدد
کریم دو پیکٹ



ترکیب

براؤنیز کے ٹکڑوں کو ٹرائفل کپ میں ڈالیں۔

اب چیریز اور سیرپ کو براؤنیز کے اوپر ڈال دیں۔

کریم کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور اس میں آئسنگ شوگر شامل کر دیں۔

اب پھینٹی ہوئی کریم اور براؤنیز کی تہہ بنالیں۔

پھر اس کے اوپر چیریز اور کریم کی تہہ لگا لیں۔

اب چاکلیٹ ساس اور چیریز کی ٹاپنگ کر کے سرو کریں۔

گاجر کا حلوہ - 2

اجزا

گاجر ایک کلو
تیل ڈیڑھ پیالی
چھوٹی الائچی چھ عدد
فل کریم دودھ دو سے تین پیالی (خشک)
اخروٹ آدھی پیالی (چھلے اور باریک کٹے ہوئے)
چینی دو پیالی
بادام دس عدد
پستے دس عدد
چاندی کے ورق گارنش کے لیے



ترکیب

گاجروں کو چھیل کر کدوکش کریں اور ان کا پانی خشک کر لیں۔

ایک کڑاہی میں تیل گرم کر کے چھوٹی الائچی کچل کر ڈال دیں۔

جب خوشبو آنے لگے تو خشک کی ہوئی گاجریں شامل کر کے اچھی طرح بھون لیں۔

اس کے بعد دودھ، چینی اور اخروٹ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔

جب تیل الگ ہونے لگے تو گاجر کا مزے دار حلوہ تیار ہے۔

تھالی میں ذراسی چکنائی لگا کر اس میں حلوہ پھیلا دیں۔

آخر میں بادام اور پستے ڈال کر چاندی کے ورق سے گارنش کر دیں۔

چاکلیٹ یولی لوگ

اجزا

اخروٹ ایک کپ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ

کوکنگ چاکلیٹ تین کپ
کنڈینسڈ ملک ایک کین
ڈائجسٹیو بسکٹس تین کپ



ترکیب

ہلکی آنچ پر ڈبل بوائلر میں چاکلیٹ کو پگھلا لیں۔

ساتھ میں کنڈینسڈ ملک ملائیں۔

اب بسکٹ اور اخروٹ کو اس مکسچر میں شامل کر کے مزید پندرہ منٹ تک پکائیں اتنا کہ نرم ہو جائے۔

ایک بڑے سے پارچمنٹ پیپر پر چاکلیٹ مکسچر کو پھیلائیں اور بارہ بارہ آنچ کے لمبے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

اس کے بعد پارچمنٹ پیپر میں رول کر کے تین سے چار گھنٹے تک فریج میں رکھیں۔

فریج سے نکال لیں اور برابر ٹکڑوں میں کاٹ کر سرو کریں۔

﴿ کریمل نٹ ٹارٹ ﴾

اجزا

مکھن ایک سو گرام
چینی ایک کپ (پسی ہوئی)
میدہ دو کپ
انڈا ایک عدد
ٹھنڈا دودھ حسب ضرورت
فلنگ کے لئے:
براؤن شوگر دو کپ
شہد دو کھانے کے چمچ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
مکھن دو کھانے کے چمچ
کریم آدھا کپ
بادام، مونگ پھلی اور اخروٹ ایک سو گرام
پانی چار کھانے کے چمچ
کریم گارنش کے لیے



ترکیب

ایک پیالے میں مکھن، چینی، میدہ ڈال کر ہاتھ سے مکس کرلیں۔
اب اس میں انڈا اور دودھ مکس کر کے اس کی ڈو بنائیں اور آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔

پھر ایک ٹرے کو گریس کر کے اس میں روٹی کو بیل کر ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر پندرہ منٹ بیک کریں۔

تیار ہونے پر ٹھنڈا کر لیں۔

فلنگ کے لیے: براؤن شوگر اور پانی کو پکا کر شیرہ بنالیں۔

اب اس میں شہد، ونیلا ایسنس، مکھن اور کریم ڈال دیں۔

آخر میں بادام، مونگ پھلی اور اخروٹ شامل کر کے فولڈ کرلیں۔

آخر میں اسے کرسٹ پر ڈال کر ٹھنڈا کر لیں۔

کریم سے گارنش کر کے سرو کریں۔

» خوبانی کا میٹھا «

اجزا

سوکھی خوبانی آدھا کلو (دو کپ پانی میں بھیگی ہوئی)
لیموں کا جوس ایک کھانے کا چمچ
جیلیٹن ایک چائے کا چمچ (پانی میں بھیگا ہوا)
کسٹرڈ پاؤڈر چار کھانے کے چمچ
چینی دو کھانے کے چمچ

چینی آدھا کپ
دودھ ایک لیٹر
کریم ایک پیکنٹ
بادام حسب ضرورت
پستے حسب ضرورت



ترکیب

اب ایک پین میں سوکھی خوبانی کو ڈال کر پکالیں۔

اب اس میں لیموں کا جوس، آدھا کپ چینی اور جیلیٹن ڈال کر پکا لیں۔

پھر اس کو اتار کر بلینڈر میں بلینڈ کر لیں۔

پھر اس کو تھوڑا سا پکالیں۔

اب اس کو ٹھنڈا کر کے ڈش آؤٹ کر لیں۔

ایک پین میں دودھ اور چینی کو ڈال کر ابال لیں۔

اب کسٹرڈ اور پانی کو مکس کر لیں۔

اب کسٹرڈ کو دودھ اور چینی کے مکسچر میں ڈال کر اتنا پکا لیں کہ ایک اُبال آجائے۔

جب کسٹرڈ تیار ہو جائے تو چولہا بند کر دیں اور ٹھنڈا کر لیں۔

اب کسٹرڈ میں آدھی کریم ڈال کر مکس کر لیں۔

اب کسٹرڈ کو ڈش آؤٹ کر لیں اور اس کے اوپر خوبانی کا مکسچر، باقی کریم، بادام اور پستے ڈال کر سرو کریں۔

» مینگو فروٹ کیک «

اجزا

ونیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ
کشمش 50 گرام
چاکلیٹ چپس 50 گرام
اخروٹ 50 گرام
اشرفیوں کا مربہ 50 گرام

بڑا آم (کیوب) ایک عدد
انڈے چھ عدد
چینی 250 گرام
میدہ 250 گرام
سفید مکھن 375 گرام
بیکنگ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ



ترکیب

ایک باؤل میں انڈے ڈالیں ، الیکٹرک مشین سے تیز رفتار پر بیٹ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو جائے تو چینی شامل کر کے بیٹ کریں، چینی کا دانہ حل ہو جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔

میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو جائے تو اس میں میدہ اور ونیلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔

اس مکسچر میں کشمش، اخروٹ، اشرفیوں کا مربہ، چاکلیٹ چپس ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔

بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچ کریں زیادہ مکس نہیں کرنا۔

اسے اوون میں تیس سے پینتیس منٹ بیک کریں۔ تیار ہو جائے تو سرو کریں۔

رس گلے

اجزا

چینی دو کپ
پانی تین کپ

دودھ ایک کلو
لیموں کا رس تین کھانے کے چمچ
میدہ دو کھانے کے چمچ



ترکیب

دودھ گرم کریں جب اُبال آنے لگے تو لیموں کا رس ڈال کر ہلائیں۔ پانچ منٹ پکنے دیں کہ دودھ اچھی طرح پھٹ جائے۔ اسے دس منٹ ٹھندا ہونے دیں۔

اس دوران چینی اور پانی پن میں ڈال کر پکا لیں کہ شیرہ تیار ہو جائے۔

اب پھٹے دودھ کو ململ کے کپڑے میں ڈال کر اوپر پانی ڈالیں کہ لیموں کا کھٹا پن نکل جائے اور پھر اچھی طرح نچوڑ لیں۔

پنیر کو بائول میں ڈال کر اس میں میدہ مکس کر کے ہاتھ سے سات آٹھ منٹ مسلیں۔

اب چھوٹے بالز بنا لیں، بالز میں کوئی کریک نا ہو ورنہ رس گلے پھٹ جائیں گے۔ اور ان کو شیرے میں ڈال کر ڈھک کر دس منٹ تیز آنچ پر پکائیں اور پھر پانچ منٹ ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔

شیرے سے نکال کر ٹھنڈا کر کے پیش کریں

مینگو قلفی

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

مینگو پوری ایک کپ
الائیچی پاؤڈر حسب ضرورت
گلاب کا عرق تین کھانے کے چمچ
مینگو کیوب آدھا کپ

ڈبلتے رکھیں سلیکٹس سو گرام
ڈبلتے رکھیں سلیکٹس سو گرام
لکٹس نوکس یملکپاؤڈر ڈھائی کھانے کے چمچ
کھنڈیا پلکھنڈر کپوام
کریم ایک کپ



ترکیب
ترکیب

پستے کی گریاں پیس کر باریک کر لیں اس کے بعد دودھ میں جینی ملا کر چولہے
پور کھینڈ میں آبلے لکٹس نوکس یملکپاؤڈر ڈھائی کھانے کے چمچ
الائیچی پاؤڈر اور گلاب کا عرق ڈال کر بلینڈ کر لیں۔

اب اس میں پستے کی گریاں ملائیں اور اچھی طرح پھینٹنے کے بعد فریزر میں
رکھیں ۱۰۰ گرام ۱۰۰ گرام شامل کر کے تھوڑا بلینڈ کر لیں۔

ابھی کریم میں مینگو کپوام ۱۰۰ گرام شامل کر لیں ۱۰۰ گرام شامل کر لیں
ڈال کر فریزر میں رکھیں تو ہر پندرہ منٹ کے بعد نکالیں۔
اسے فریج میں رکھ کے ٹھنڈا کریں اور جم جانے پر سرو کریں۔
اور اچھی طرح پھینٹیں اس طرح آئس کریم سخت نہیں ہونے پائے گی۔ نرم ہی
رہے گی اور اس کا ذائقہ بھی برقرار رہے گا۔

» مینگو آئس کریم - 02 «

اجزا

کنڈینسڈ ملک آدھا ٹن
کریم ایک پیکٹ
سوکھا دودھ ایک کپ

آم کا گودا آدھا کلو
دودھ ایک کپ
آئسنگ شوگر ایک کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پین میں دودھ اور آئسنگ شوگر کو اتنا پکائیں کہ حل ہو جائے۔

پھر آم کا گودا، کنڈینسڈ ملک، کریم اور سوکھے دودھ کو بلینڈر میں ڈال کر بلینڈ کر لیں۔

اب تمام چیزوں کو آئس کریم کے سانچے میں ڈال کر فریزر میں آٹھ گھنٹوں کے لیے جمالیں۔

آخر میں نکال کر سرو کریں۔

» کھجور کے رول «

اجزا

کھوپرا ایک سو گرام
الائیچی پاؤڈر ایک چٹکی

کھجور پانچ سو گرام
بادام آدھا پاؤ (بھنے ہوئے، ثابت)
پستہ آدھا پاؤ (ثابت)



ترکیب

- کھجور کے بیج نکال کر اوون میں دو منٹ تک گرم کرلیں۔
- اب اس میں بادام، پستہ اور الائیچی پاؤڈر شامل کرکے رول بنائیں۔
- کھوپرے سے گارنش کرکے فریج میں رکھیں۔
- جب ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- کھجور کے رول تیار ہیں۔



مینگو چیز کیک



www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

چینی ایک کپ (پسی ہوئی)
مینگو ایسنس آدھا چائے کا چمچ
آم کا گودا ایک کپ
مینگو جیلی ایک پیکٹ

بسکٹ کا چورا دو کپ
مکھن پچاس گرام
فلنگ کے لیے:
جیلیٹن پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
کریم چیز ایک بوتل
کریم دو پیکٹ



www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

بسکٹ کا چورا اور مکھن کو اچھی طرح ملا کر مولڈ میں ڈالیں اور خوب
دبا کر فریج میں رکھ دیں۔

فلنگ کے لیے: جیلیٹن پاؤڈر کو نیم گرم پانی میں بھگو دیں۔

پھر ایک الگ برتن میں کریم چیز، کریم، چینی، مینگو ایسنس اور آم کا
گودا ڈال کر بیٹر سے پھینٹ لیں۔

اب اس مکسچر کو مولڈ میں بسکٹ کے آمیزے کے اوپر ڈال کر دو گھنٹے کے
لیے فریج میں رکھیں۔

پھر مینگو جیلی کو دو کپ پانی میں ڈال کر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے مینگو چیز
کیک پر ڈالیں۔

آخر میں اس کیک کو مزید بیس منٹ ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

» ہاٹ آئس کریم بالز «

اجزا

ایک لیٹر ونیلا آئس کریم آدھا کپ دودھ آدھا کپ کریم
 دو عدد انڈے ڈیپ فرائی کے لیے تیل سو گرام مکھن
 ایک کپ بریڈ کرمبز کریمل سوس بنانے کے لیے ایک کھانے کا چمچ کارن فلور
 دو کپ آٹا ایک کپ براؤن شوگر



www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

کریمل سوس بنانے کے لیے پن میں مکھن پگھلائیں اور براؤن شوگر ڈال کر مکس کر لیں۔

پھر کارن فلور کو پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا شامل کریں اور اچھی طرح ملا کر پکائیں۔

سوس گاڑھی ہو جائے تو اس میں کریم ڈال کر اتنا پکائیں کہ تار بننے لگے۔

اب اسے اُتار لیں۔ کریمل سوس تیار ہے۔

آئس کریم بالز بنانے کے لیے ونیلا آئس کریم کو فریزر میں اتنا جما لیں کہ وہ بالکل سخت ہو جائے۔

اب مکسنگ باؤل میں انڈے اور دودھ پھینٹ لیں۔

ایک پلیٹ میں آٹا اور دوسری پلیٹ میں بریڈ کرمبز پھیلا دیں۔

اب آئس کریم فریزر سے نکالیں اور اس کے اسکوپس سے بالز نکال کر فوراً ہی پہلے آٹے میں پھر دودھ کے مکسچر میں اور آخر میں بریڈ کرمبز پر لگا کر کوئڈ آئس کریم بالز کو فریزر میں رکھ دیں۔

» اخروٹ کا حلوہ «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

اخروٹ دو پیالی ﴿چھلے اور باریک کٹے ہوئے﴾ چینی دو پیالی
تیل ایک پیالی
چھوٹی الائچی آٹھ عدد
کھویا ایک پیالی
سوجی آدھی پیالی ﴿بھنی ہوئی﴾
بادام، پستے حسب ضرورت ﴿باریک کٹے ہوئے﴾



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

کڑاہی میں تیل گرم کر کے چھوٹی الائچی ڈالیں۔
جب خوشبو آنے لگے تو اس میں اخروٹ شامل کر کے ہلکا سا بھون لیں۔
پھر کھویا، چینی اور سوجی ڈال کر مزید پانچ سے دس منٹ بھونیں۔
اس کے بعد تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔
اوپر سے تھوڑا کھویا، بادام اور پستے ڈال کر سرو کر دیں۔

مکس فروٹ آئسکریم

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

پستے پچیس گرام	آم تین عدد
بادام پچیس گرام	کیلے تین عدد
چینی دو کپ	چیکو چار عدد
(الائچی دو عدد (کھول کر دانے نکال لیں	دودھ ایک کلو
	ریڑی ایک کلو



ترکیب

آم، کیلے، چیکو، چینی اور الائچی کو دودھ میں ڈال کر پیس لیں۔

اس طرح ان سب کا مکس شیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔

اُبال آنے پر ریڑی شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔

گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔

جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پستے بادام ڈال کر پیش کریں۔

مزے دار آئس کریم تیار ہے۔

» خوش ذائقہ سویاں «

اجزا

ہری الائچی ایک چائے کا چمچ
کھویا آدھا کپ
زعفران آدھا چائے کا چمچ
کیوڑا ایک چائے کا چمچ

تازہ دودھ تین کپ
چینی ڈیڑھ کپ
گھی آدھا کپ
سویاں ایک پیکٹ
بادام اور پستے دو کھانے کے چمچ



ترکیب

ایک پین میں تازہ دودھ اور چینی ڈال کر اُبال آ جائے تک پکائیں ۔

دوسرے برتن میں گھی گرم کریں۔

اس میں سویاں ڈال کر گولڈن فرائی کرلیں۔

پھر اس میں دودھ اور چینی کا آمیزہ ڈال کر اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے۔

آخر میں سلائس میں کٹے بادام اور پستے، کٹی ہری الائچی، کھویا، زعفران اور کیوڑا ڈال کر دس منٹ دم پر رکھیں۔

» فروٹی فالودہ «

اجزا

کارن فلور ایک پیالی	دودھ آدھا پاؤ	ونیلا آئس کریم آدھا لیٹر
پانی ایک گلاس	قلاقند آدھا پاؤ	ریڈ سیرپ حسب ضرورت
ٹوپنگ کے لئے:	پائن اپیل دو سے تین سلائس	بادام، پستے پچیس گرام (کٹے ہوئے)
لال جیلی ایک پیکٹ	برف حسب ضرورت (کٹی ہوئی)	
بری جیلی ایک پیکٹ	تخم ملنگا دو کھانے کے چمچ (بھیگا ہوا)	



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پہلے ایک، ایک کپ پانی میں لال جیلی اور بری جیلی کو الگ الگ پکا کر ایک طرف رکھ دیں۔

اب پین میں دودھ گرم کریں۔

پھر اس میں قلاقند شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔
پائن اپیل کو چوپ کر کے ایک طرف رکھ دیں۔

اب کارن فلور کو ایک گلاس پانی کے ساتھ حل کر لیں اور یہ مکسچر نان اسٹک پین میں ہلکی آنچ پر پکائیں۔

ایک پیالی میں تھوڑا سا پانی ساتھ رکھ لیں۔

جیسے جیسے یہ پکتا جائے، چمچ چلاتے رہیں۔

جب یہ گاڑھا ہونے لگے تو تھوڑا تھوڑا پانی چھڑک کر مسلسل چمچ چلاتے رہیں۔

جب یہ بالکل ٹھوس بن جائے تو فالودہ بنانے کے مولڈ میں گرم گرم ڈالیں۔
ایک بڑے پیالے میں ٹھنڈا پانی تیار رکھیں۔

اب ٹھوس کیے ہوئے فالودے کو اوپر سے دبائیں تو فالودے کی سویوں کے چھلے ٹھنڈے پانی میں گرنا شروع ہو جائیں گے۔

جیلی کو چھوٹے چھوٹے کیوبز میں کاٹ لیں۔

اب فالودے کے گلاس میں تیار کی ہوئی سویاں ڈال دیں۔

پھر تھوڑی سے جیلی، تھوڑی سی کٹی ہوئی برف، تھوڑا سا قلاقند، تھوڑا سا بھینگا ہوا تخم ملنگا، پائن اپیل، ایک اسکوپ آئس کریم اور اس کے اوپر ریڈ سیرپ دیں

آخر میں کٹے بادام اور پستے چھڑک دیں۔

مزے دار فروٹی فالودہ تیار ہے۔

» وائٹ چاکلیٹ اینڈ اورنج کولٹس «

اجزا

آئسنگ شوگر دو کھانے کے چمچ
کریم ایک سو پچاس گرام

وائٹ چاکلیٹ سو گرام
فلنگ کرلے:
اورنج فلیور چاکلیٹ ایک سو پچاس گرام



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پہلے وائٹ چاکلیٹ کو پگھلائیں اور بیس پیپر کیسز یا فوائل میں چمچ کی مدد سے بھر دیں۔

اب برش کی مدد سے اسے پھیلائیں جب سیٹ ہو جائے تو پیپر کیسز میں سے نکال کر فریج میں رکھیں۔

فلنگ کرلے: اورنج فلیور چاکلیٹ کو پگھلائیں۔

اب پسی چینی اور کریم شامل کر کے اتنا پھینٹیں کہ یک جان ہو جائے۔

پھر اسے اتنا ٹھنڈا کریں جب تک وہ اسموتھ نہ ہو جائے۔

پھر اسٹار نوزل کی مدد سے جمی ہوئی وائٹ چاکلیٹ کے اندر بھر دیں۔

اورنج فلیور چھڑکیں اور ریفریجریٹر میں ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔

سیرپ کے لیے:

شکر آدھا کپ

لیمن جوس چار کھانے کے چمچ

اورنج کا چھلکا دو کھانے کے چمچ (کدوکش)

اورنج جوس دو سو پچاس ملی لیٹر

گولڈن سیرپ ایک کھانے کا چمچ

مکھن دو سو پچاس ملی لیٹر

انڈے چار عدد

بیکنگ پاؤڈر دو چائے کے چمچ

کارن فلور چار کھانے کے چمچ

شکر ایک کپ

کیک کا آٹا تین سو دس ملی لیٹر

نمک ایک چٹکی



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

اوون کو ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کر کے 30x30 سینٹی میٹر کی اوون پروف ڈش کی تہہ میں مکھن لگا دیں۔

مکھن میں شکر شامل کر کے اتنا پھینٹیں کہ سیال کی صورت اختیار کر جائے۔

اب اس میں انڈے ایک ایک کر کے ڈالیں اور اچھی طرح پھینٹ لیں۔

تمام خشک اجزاء مکھن کے اس آمیزے میں چھان کر شامل کریں۔

پھر اچھی طرح مکس کر کے پہلے سے تیار شدہ ڈش میں ڈال کر سطح برابر کر دیں۔

تقریباً 45 منٹ یا مکمل طور پر بیک ہونے تک اوون میں رکھیں۔

سیرپ کے لیے:

سیرپ کے تمام اجزاء کو ملا کر ایک اُبال آنے کے بعد پانچ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں اور پھر کیک پر آنڈیل دیں۔

لذیذ اورنج کیک تیار ہے۔

» ونیلا کیک «

اجزا

بیکنگ پاؤڈر ڈھائی چائے کے چمچ
نمک ایک چٹکی
دودھ آدھا کپ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ

چینی آدھا کپ
مکھن آدھا کپ
انڈے تین عدد
میدہ ایک کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

اوون کو 180 ڈگری پر پری ہیٹ کرلیں۔

مکسنگ باؤل میں چینی اور مکھن مکس کریں کہ ہموار آمیزہ بن جائے۔

ایک الگ باؤل میں بیکنگ پاؤڈر، میدہ اور نمک مکس کریں۔

اب چینی اور مکھن والے آمیزے کو مکس کرتے ہوئے ایک، ایک کھانے کا چمچ کر کے میدہ شامل کرتے جائیں اور ایک ایک انڈہ بھی ڈال کے مکس کرتے جائیں۔

دودھ اور ونیلا ایسنس شامل کر کے مکس کریں۔

مفن ٹرے یا کپ کیک کی ٹرے میں کپ کیک رکھیں۔ ہر کپ کیک میں ایک چمچ بھر کے آمیزہ ڈالیں۔ اور ان کو پندرہ سے بیس منٹ بیک کرلیں۔

ان کو نکال کے ٹھنڈا ہونے دیں اور مکھن سے ڈیکوریٹ کریں۔

نوٹ۔ کپ کیک کے ایک خالی سانچے میں تھوڑا سا پانی ڈال دیں اس سے پین کیک نرم رہیں گے۔ آپ اس میں ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر بھی ڈال سکتے ہیں اس طرح یہ چاکلیٹ پین کیک بن جائیں گے۔

کوکو پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
پانی حسب ضرورت
ٹریلس کپس کے لئے:
چاکلیٹ سو گرام
کیک مولڈ چھ کپ

انڈے کی زردی ایک عدد
چینی ایک کپ
دودھ دو کپ
کریم ایک کپ
چاکلیٹ چپس ایک کپ



پہلے کوکو پاؤڈر کو ایک کھانے کے چمچ گرم پانی میں مکس کرلیں۔
انڈے کی زردی کو چینی کے ساتھ اچھی طرح پھینٹ لیں جب تک وہ گاڑھا نہ ہو جائے۔
اب ایک پن میں کریم اور دودھ کو ابالیں اور ٹھنڈا کرلیں۔
پھر اس میں انڈے کا آمیزہ شامل کریں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔
ساتھ ہی اسے گاڑھا ہونے تک ہلاتے رہیں جب تک یہ ایک سو ساٹھ سینٹی گریڈ ٹمپریچر پر ہے۔
ٹھنڈا کرنے کے لئے پیالے کو ٹھنڈے پانی کے پن میں رکھیں۔
اب اس میں کوکو پاؤڈر شامل کریں۔
پھر مکسچر کو ائیر ٹائٹ بکسز میں ڈال کر فریز کرلیں، جب تک وہ آئس کریم کی شکل میں نہ آجائے۔
اس کے بعد فریزر سے نکال کر چاکلیٹ چپس شامل کرکے پھینٹ لیں۔
اس عمل کو تین سے چار بار کریں، تاکہ آئس کرسٹل نہ جمے۔
اب اسے رات بھر کے لئے فریز کر دیں۔
پھر ٹریلس کپس میں نکال کر آئس کریم سرو کریں۔
ٹریلس کپس کے لئے:
چاکلیٹ کو پگھلائیں اور کیک مولڈ کو پلاسٹک سلنگ سے کور کرلیں۔
اب پگھلی ہوئی فائبر کو پائپنگ بیگ میں بھریں اور مولڈ میں چاکلیٹ کی بیس بنالیں۔
پھر ٹریلس بنانے کے لئے سائیڈوں میں چاکلیٹ لگائیں۔
اس کی ڈبل تہہ لگا دیں۔
سیٹ کرنے کے لئے ٹھنڈا کرنے رکھ دیں۔
پھر ٹرے میں سے نکال کر سیلنگ الگ کرلیں۔
اس کے بعد ان کپس میں آئس کریم سرو کریں۔

ریڈ ویلویٹ کپ کیکس

اجزا

میدہ اڑھائی کپ	انڈے دو عدد	آئسنگ کے لئے:
کاسٹر شوگر ڈیڑھ کپ	نمک ایک چائے کا چمچ	آئسنگ شوگر دو کپ
تیل ڈیڑھ کپ	بیکنگ سوڈا ایک چائے کا چمچ	مکھن آدھا کپ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ	سرکہ ایک چائے کا چمچ	کریم چیز آٹھ اونس
کوکو پاؤڈر دو چائے کا چمچ	ریڈ فوڈ کالر دو اونس (بوٹل)	ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
بٹر ملک ایک کپ		



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پیالے میں میدہ، کاسٹر شوگر، تیل، بٹر ملک، انڈے، ونیلا ایسنس، کوکو پاؤڈر، نمک، بیکنگ سوڈا، سرکہ اور ریڈ فوڈ کالر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔

اب اس آمیزے کو کپ کیک کے سانچوں میں بھر کے ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں بیس منٹ بیک کر لیں۔

آئسنگ کے لیے: پیالے میں آئسنگ شوگر، مکھن، کریم چیز اور ونیلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

اب اس آئسنگ کو کپ کیکس پر لگا دیں یا پائپنگ بیگ میں بھر کے کپ کیکس کو گارنش کر لیں۔

چوکو مینگو کول ڈیلاٹ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

آم تین عدد (کیوبز میں کٹے ہوئے)
آم کا گودا دو عدد آم کا
جیلی ایک پیکٹ
چینی ایک کپ

چاکلیٹ سوس آدھا کپ
آئس کریم ایک سے دو اسکوپ
کارن فلور دو سے تین کھانے کے چمچ
ڈرائی فروٹ آدھا کپ



ترکیب

پہلے گرم پانی میں جیلی کو شامل کر کے مکس کریں اور روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔

پھر اسے فریزر میں جمالیں۔

اب جیلی کے کیوبز کاٹ لیں۔

پھر پین میں آم کا گودا، چینی اور چاکلیٹ سوس ڈال کر اتنا پکائیں کہ تمام چیزیں حل ہو جائیں۔

پھر کارن فلور کو پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کریں۔

سوس گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں اور سوس کو ٹھنڈا کر لیں۔

اب سرونگ گلاس میں پہلے سوس، آم کے کیوبز، جیلی اور پھر آئس کریم ڈال کر ڈرائی فروٹ سے گارنش کریں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔

ٹھنڈا ہو جائے تو سرو کریں۔

﴿ المند فلوٹ ﴾

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کھویا ایک کپ
ٹھنڈا پانی ایک کپ
فروٹ کوکٹیل ایک کپ

جیلیٹن ایک کھانے کا چمچ
چینی چار کھانے کے چمچ
پانی ایک کپ (اُبلتا ہوا)
بادام ایسنس ایک چائے کا چمچ



ترکیب

جیلیٹن اور چینی کو مکس کریں اور اس میں اُبلتا ہوا پانی شامل کر کے اچھی طرح چمچ چلائیں۔

پھر اس میں بادام ایسنس، کھویا اور ایک کپ ٹھنڈا پانی شامل کریں اور پیالے میں نکال کر رکھیں یا ٹرے میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں۔

اب اسے ڈائمنڈز یا اسکوائرز میں کاٹ کر کسی بھی فروٹ کوکٹیل کے ساتھ سرو کریں۔

» خشک دودھ کی رس ملائی «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

دودھ 1 لیٹر
چینی 1 کپ
پستہ بادام 10-15 دانے

خشک دودھ 1 کپ
انڈا (پھینٹا ہوا) 1 عدد
تیل 3-4 کھانے کے چمچ
یکنگ پاؤڈر ¼ چائے کا چمچ



ترکیب

خشک دودھ، انڈا، یکنگ پاؤڈر اور تیل ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔

جب مکس ہو جائے تو اسکی بالز بنا لیں

ایک دیگچی میں دودھ اُبال لیں۔ اور ساتھ چینی شامل کر دیں

دس سے بارہ منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں

اس کے بعد وہ بالز شامل کر لیں۔

ان رس ملائیوں کے ساتھ مزید 5 منٹ پکائیں اور پھر ٹھنڈا کر لیں۔

اب ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام سے گارنش کر لیں اور سرو کریں۔

لوکی کا حلوہ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

لوکی/کدو	ایک کلو (کدو کش کیا ہوا)	شکر	ڈیڑھ کپ
گھی	ایک کپ	دودھ	آدھا کلو
الاچھی	چار عدد	کھویا	ایک پیالی
کیوڑا	دو سے تین قطرے	بادام پستہ	سجاوٹ کے لئے



ترکیب

ایک پین میں گھی گرم کر کے الاچھی دانے کڑکڑائیں۔ اب کدو ڈالیں۔ دودھ ڈالیں۔ اور خوب بھونیں۔ جب دودھ خشک ہو جائے کدو گل جائے تو شکر ڈالیں۔ اور خوب پکائیں۔ خوشبو آنے لگے تو اتار لیں۔ اور پستہ، بادام ڈالیں۔ آخر میں کیوڑا ڈالیں۔

» ڈیٹ کیک «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

ایپل سوس ایک کپ	کیک کے لئے:
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ	میدہ دو کپ
انڈے تین عدد	بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
کھجور تین چوتھائی کپ	بیکنگ سوڈا ایک چائے کا چمچ
ٹوپنگ کے لیے:	نمک آدھا چائے کا چمچ
بادام ایک تہائی کپ (سلائس کیے ہوئے)	الائچی آدھا چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
میدہ تین کھانے کے چمچ	دار چینی آدھا چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
براؤن شوگر تین کھانے کے چمچ	مکھن پانچ کھانے کے چمچ (پگھلا ہوا)
مکھن دو کھانے کے چمچ (پگھلا ہوا)	براؤن شوگر ایک کپ



ترکیب

کیک کے لئے: ایک پیالے میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، بیکنگ سوڈا، نمک، الائچی پاؤڈر اور دار چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

اب ایک اور پیالے میں مکھن، براؤن شوگر، انڈے، ونیلا ایسنس اور ایپل سوس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔

اب اس کو میدے کے مکسچر میں شامل کر لیں اور مکس کر لیں۔

آخر میں کھجور کو ڈال کر فولڈ کر لیں۔

اب بیٹر کو آٹھ انچ کے گریس پین میں ڈال دیں۔

ٹوپنگ کے لیے: ایک پیالے میں سلائس بادام، میدہ، براؤن شوگر اور مکھن ڈال کر کائے کی مدد سے مکس کر لیں۔

پھر بیٹر پر ڈال کر ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر پینتس منٹ کے لیے بیک کر لیں اور اسکیور کی مدد سے چیک کر لیں۔

پھر نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

الانچی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
میٹھا سوڈا آدھا چائے کا چمچ
تیل ڈیپ فرائی کے لیے

انڈے چھ عدد
پیلا رنگ ایک چٹکی
میدہ دو کپ
سوجی ایک کپ
چینی ڈیڑھ کپ

آم پانچ سو گرام
پائن اپیل ایک ٹن
کیلے چھ عدد
فریش کریم ایک پیکٹ
شہد دو کھانے کے چمچ



ترکیب

فریش کریم اور شہد کو مکس کر کے ڈپ تیار کریں۔

آم کو سلائس میں کاٹ لیں۔

کیلے بھی لمبائی میں کاٹ لیں۔

پائن اپیل کے سلائس کو پانی سے علیحدہ کر دیں۔

ایک پیالے میں انڈے، پیلا رنگ، میدہ، سوجی، چینی، الانچی پاؤڈر اور میٹھا سوڈا مکس کر کے بیٹر بنائیں۔

اب آم، کیلے اور پائن اپیل کو اس بیٹر میں ڈپ کر لیں۔

گرم تیل میں درمیانی آنچ پر گلگے تیار کر کے سرو کریں۔

» بسنتی گولہ گنڈہ «

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

ہر شربت حسب ضرورت
اونچ شربت حسب ضرورت
شربت بنانے کے لئے:
پانی دو کپ
چینی تین کپ

کنڈنسڈ ملک ایک ٹن
پائن اپیل ایک ٹن
برف کا چورا چار کپ
پِلا شربت حسب ضرورت
لال شربت حسب ضرورت



ترکیب

چینی اور پانی کا گاڑھا شیرہ بنا کر چار حصوں میں کرلیں۔

ایک حصے میں لال رنگ، ایک میں ہر رنگ، ایک میں اورنج اور ایک میں پیلا رنگ ڈال کر شربت تیار کریں۔

برف کا چورا گلاس میں ڈالیں۔

ساتھ ہی شربت اور کنڈنسڈ ملک شامل کریں۔

پائن اپیل سے گارنش کر کے سرو کریں۔

چاکلیٹ مگ کیک

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

انڈا ایک عدد (پھینٹا ہوا)
تیل تین کھانے کے چمچ
دودھ تین کھانے کے چمچ

میدہ چار کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
چینی ایک چوتھائی کپ



ترکیب

ایک پیالے میں میدہ اور کوکو پاؤڈر کو اچھی طرح مکس کر لیں۔

پھر ایک پیالے میں چینی، تیل، دودھ اور انڈا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

اب دو پیالوں کو تیل سے برش کر لیں اور اس مکسچر کو ڈال کر تین منٹ کے لیے بیک کر لیں اور نکال کر سرو کریں۔

» کھوپرے کا حلوہ «

اجزا

برا رنگ ایک چٹکی
کھویا آدھا کلو
کھوپرا دو کپ (پسا ہوا)

دودھ ایک کلو
سوجی آدھا کپ
الانچی ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
چینی ایک پاؤ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پین میں سوچی ڈال کر بھون لیں۔

پھر اس میں دودھ، پسی الانچی اور چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

ایک پیالی میں پانی ڈال کر اس میں برا رنگ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں
اور دودھ والے پین میں شامل کر لیں۔

اب اس میں کھویا شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں اور چمچ چلاتے
رہیں۔

پھر اس میں کھوپرا شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں اور چمچ مسلسل
چلاتے رہیں۔

اتنا پکائیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے۔

پھر اسے ایک سانچ میں نکال لیں۔

پسے ہوئے کھوپرے سے سجاوٹ کریں۔

کھوپرے کا حلوہ تیار ہے۔

» شاہی قلفہ «

اجزا

بادام اور پستے آدھا کپ (سلائس)
ربڑی کے لئے:
دودھ ڈیڑھ کپ
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ
زعفران چند قطرے
کیوڑا چند قطرے
کنڈینسڈ ملک چار کھانے کے چمچ
بادام اور پستے گارنش کے لیے (کٹے ہوئے)

دودھ چھ کپ
چینی تین چوتھائی کپ
کارن فلور چار کھانے کے چمچ
کھویا دو سو پچاس گرام
زعفران آدھا چائے کا چمچ
کیوڑا ایک کھانے کا چمچ
ہری الائچی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
کنڈینسڈ ملک چار کھانے کے چمچ
کریم ایک پیکٹ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ربڑی کے لیے: ڈیڑھ کپ دودھ کو پکائیں۔

پھر اس میں کارن فلور شامل کر کے مکسچر گاڑھا کر لیں۔

اب اسے نکال کر ٹھنڈا کریں اور اس میں چند قطرے زعفران، کیوڑا اور کنڈینسڈ ملک ڈال کر مکس کریں اور پستے کے ساتھ گارنش کر لیں۔

قلفہ کے لیے: چھ کپ دودھ اور چینی کو پندرہ منٹ کے لیے پکائیں۔

پھر کارن فلور کو ایک چوتھائی کپ دودھ میں مکس کر کے اُبلے دودھ میں ڈال کر اتنا پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے۔

اب اس میں کھویا شامل کر کے چولہے سے اتار لیں۔

پھر اسے ٹھنڈا کر کے اس میں زعفران، کیوڑا، ہری الائچی، کنڈینسڈ ملک اور کریم ڈال کر مکس کریں۔

اب اس مکسچر کو گریس کیے ہوئے لوف تِن میں ڈال کر ڈھکیں اور فریزر میں سیٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔

پھر اسے نکال کر سلائسز میں کاٹیں اور تیار کی ہوئی ربڑی کے ساتھ سرو کریں۔

فالدہ قلفی

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

دودھ 2 لیٹر	عرق گلاب 1 جائے کا چمچ	چینی 1 کپ
کھویا 250 گرام	پستہ (کرش) 4 کھانے کے چمچ	کارن فلور 1 کپ
چینی 1 کپ	بادام (کرش) 4 کھانے کے چمچ	ریڈ سیرپ حسب ضرورت
پسی الائچی 1 چٹکی	فالدہ (پانی 3 کپ)	



ترکیب

دودھ کو اتنا پکائیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے اور تھوڑا سا اس کا رنگ بدل جائے۔

اب اس میں چینی شامل کر کے اتنا پکائیں کہ چینی حل ہو جائے۔

اب اس میں پسی الائچی، عرق گلاب، پستہ اور بادام ڈال کے آمیزہ ٹھنڈا کر لیں اور سانچوں میں بھر کے فریز کر لیں۔

فالدہ (پانی میں کارن فلور مکس کر کے چینی مکس کریں اور پھر پین میں اسے) ہلکی آنچ پر چمچ ہلاتے ہوئے پکائیں۔ یہ ٹرانسپرینٹ کمر کا گاڑھا سا آمیزہ بن جائے گا۔

اگر آپ چاہیں تو اس میں تھوڑا سا پیلا رنگ بھی ڈال سکتے ہیں۔

باؤل میں ٹھنڈا برف والا پانی لیں، کارن فلور والا آمیزہ مشین میں ڈال کے سویاں/ فالدہ بناتے ہوئے ٹھنڈے پانی میں ڈالتے جائیں۔

قلفی کے اوپر سویاں/ فالدہ اور ان پر ریڈ سیرپ ڈال کے سرو کریں

» آم اور سوچی کا حلوہ «

اجزا

شکر پانچ کھانے کے چمچ
آم ایک عدد (سلائسز میں کٹا ہوا)
بادام اور پستے دس عدد

سوچی ایک کپ
الائیچی پانچ یا چھ دانے (کٹی ہوئی)
گھی حسب ضرورت
آم کی پیوری چار سو گرام



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

پہلے پین میں الائیچی، گھی اور سوچی شامل کریں اور اس کی اچھی طرح سے
بھنائی کریں۔

پھر اسے ہلاتے رہیں اور جب خوشبو آنے لگے تو تھوڑا سا پانی شامل کر دیں۔

پھر ہلکی آنچ کر کے آم کی پیوری بھی شامل کر دیں۔

چمچ ہلاتے رہیں اور پھر شکر شامل کر دیں، کوشش کریں کہ گٹھلیاں نہ
بنیں۔

اب حلوہ برتن میں نکال کر آم کی سلائسز، بادام اور پستے کے ساتھ گارنش
کریں۔

آم اور سوچی کا حلوہ تیار ہے۔

» ونیلا کپ کیکس «

اجزا

دودھ آدھا کپ
سجاوٹ کے لیے:
فریش کریم حسب ضرورت
چینی دو سے تین کھانے کے چمچ
ایسنس آدھا چائے کا چمچ

مکھن ایک سو پچیس گرام
چینی تین چوتھائی کپ
انڈے دو عدد
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
میدہ سوا کپ
بیکنگ پاؤڈر ڈیڑھ چائے کا چمچ



مزید کتب پڑھنے کے لیے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔
اب اس میں انڈوں کو بھی ڈال کر بیٹ کر لیں۔
پھر اس میں ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کر لیں۔
اب اس میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر مکس کر لیں۔
اب کپ کیکوں کو آئل سے برش کر کے اس میں مکسچر ڈال دیں۔
پھر اس کو ایک سو اسی ڈگری پر اوون میں بیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
سجاوٹ کے لیے: فریش کریم، چینی اور ایسنس کو ڈال کر مکس کر لیں۔
اب اس کو پولی بیگ کی مدد سے کیک کے اوپر سجا کر سرو کریں۔

» کدو کا حلوہ «

اجزا

کدو ڈیڑھ کلو	کاجو بارہ عدد	(ہری الائچی چھ عدد (پسی ہوئی
دودھ سات سو پچاس ملی لیٹر	پستے بارہ عدد	بادام ایسنس چند قطرے
میدہ دو سو پچاس گرام	بادام بارہ عدد	گلاب کا پانی چند قطرے
گھی تین سو گرام	چینی تین سو گرام	کھانے کا رنگ (ہرا) چند قطرے



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک بڑی اور گہری کڑاہی میں گھی گرم کریں۔

اب کدو شامل کر کے ہلکی آنچ پر سوتے کرلیں۔

جب خوشبو آئے تو دودھ اور چینی ڈال کر پکالیں ۔

جب کدو نرم ہو جائے تو سینڈ بلینڈر کی مدد سے پیس لیں۔

اب بادام کا ایسنس ، گلاب کا عرق اور الائچی ڈال کر پکائیں ۔

جب گھی الگ ہو جائے تو تھوڑا سا میدہ ڈال کر مسلسل چمچ چلاتے جائیں۔

تیار ہونے پر پستہ، کاجو اور بادام سے سجا کر گرما گرم پیش کریں۔

» مینگو بسکو موز «

اجزا

آم کا جوس حسب ضرورت
گارنش کے لئے:
آم کے سلائسز
پودینہ کے پتے

آم پیوری دو سو گرام
تازہ کریم دو سو پچاس گرام
چیز ایک سو گرام
جیلیٹن بیس گرام
چاکلیٹ بسکٹ ایک سو پچاس گرام



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

ایک پیالے میں آم کی پیوری، تازہ کریم اور چیز کو مکس کریں۔

پھر جیلیٹن پانی میں گھول کر رکھ دیں۔

اب گلاس میں بسکٹ کا چورا ڈال کر آم کا بنایا ہوا مکسچر ڈال دیں۔

پھر آم کے جوس میں جیلیٹن پکا کر آم کے مکسچر میں ڈال کر دس منٹ کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔

آخر میں آم کے سلائس اور پودینہ کے پتوں سے گارنش کریں۔

» پیٹھ کی مٹھائی «

اجزا

کیوڑا ایسنس چند قطرے
چاندی کا ورق حسب ضرورت

پیٹھا ایک کلو
چینی آدھا کلو
کھانے کا سوڈا ایک کھانے کا چمچ

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com



ترکیب

پیٹھے کے چھلکے اُتار کر ٹکڑے کاٹیں اور کائے والے چمچ سے سوراخ کر لیں۔

ایک پتیلی میں کھانے کا سوڈا اور پانی ڈال کر مکس کر لیں اور پیٹھے کے ٹکڑوں کو سوڈے والے پانی میں تین سے چار گھنٹوں کے لیے بھگو دیں۔

اب ان ٹکڑوں کو صاف پانی سے دھو کر اُبلتے ہوئے پانی میں پانچ منٹ کے لیے چھوڑ دیں۔

اس کے بعد انہیں چھلنی میں نکال کر پانی خشک کر لیں۔

پھر ایک پین میں پانی اور چینی ڈال کر ایک تار والا شیرہ تیار کریں اور کیوڑا ایسنس مکس کر لیں۔

اب اس میں پیٹھے کے ٹکڑے ڈالیں اور ڈھک کر پانچ منٹ پکائیں۔

اس کے بعد چولہا بند کر کے چھوڑ دیں۔

اب پیٹھے کو روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔

آخر میں چاندی کے ورق سے گارنش کر کے سرو کریں۔

مینگو کریم کیک

اجزا

- (Cream 12 oz whipped) پھینٹی ہوئی کریم بارہ اونس
- (Icing sugar 3 oz) پسی چینی تین اونس
- (Mango juice 2 - 3 tbsp) آم کا جوس دو سے تین کھانے کے چمچ
- (Almonds ½ cup) بادام آدھا کپ
- (Sponge cake 1) اسپنج کیک ایک
- آم دو عدد (کیوب کی شکل مینکاٹ لیں)

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com



ترکیب

پہلے کریم اور پسی چینی کو ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔

اب اسپنج کیک پر آم کا جوس ڈالیں۔

پھر اس پر تھوڑی سی کریم اور آم ڈال دیں۔

اس کے بعد کریم کو اس کے سائیڈ اور اوپر پھیلا دیں۔

آخر میں اس پر کریم، آم اور بادام سے گارنش کر کے سرو کریں۔

اوريو پيچ پيشن

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

کرسٹ کے لئے: اوریو کوکیز ڈیرھ سے دو کپ (توڑے ہوئے)
مکھن چار اونس
فلنگ کے لئے: جیلیٹن دو کھانے کے چمچ
کریم تین سو گرام (پھینٹی ہوئی)
آڑو ایک بڑا کین
شوگر سیرپ ایک چوتھائی کپ
کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
جیلیٹن دو کھانے کے چمچ
کریم تین سو گرام (پھینٹی ہوئی)
چاکلیٹ کدو کش یا چاکلیٹ چپس آدھا کپ



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب

بیس کے لئے: اوریو کوکیز کو مکھن کے ساتھ مکس کریں اور ایک پیالے میں ڈال کر آہستہ سے دبائیں اور فریزر میں تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
فلنگ کے لئے: آڑوؤں میں سے آدھے آڑوؤں کو شوگر سیرپ کے ساتھ بلینڈ کر لیں۔

باقی بچ آڑوؤں کو باریک کاٹ لیں۔

جیلیٹن کو ایک چوتھائی کپ پانی میں حل کر لیں۔

اب حل کی ہوئی جیلیٹن کو بلینڈ کئے ہوئے آڑوؤں میں شامل کریں اور کریم ڈال دیں۔

پھر اسے بسکٹ بیس کے اوپر ڈال کر سیٹ ہونے کے لیے چھوڑ دیں، یہاں تک کہ وہ جم جائے۔

اوپر باریک کٹے ہوئے آڑوؤں کے کیوبز ڈالیں۔

آخر میں چاکلیٹ چپس یا کدو کش چاکلیٹ سے گارنش کر کے ٹھنڈا سرو کریں۔